

Акт проверки организации питания

№ 5 в школе № 1
(наименование образовательной организации)

«24» января 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Кравчук И.В.
Волынецкая И.И.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьной столовой

по адресу(-ам): г. Буряк ул. Центральная, 22

Основание проведения проверки: приоритетный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- ✓ • наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- ✓ • работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюды).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	-	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	+	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)		
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): Блюда соответствуют

требованиям СанПиН 2.1.5.1360-03 на момент проверки. Не выявлено нарушений. Директор столовой

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 9 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено. Сотрудники
работают в столовой. Директор
столовой

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Член комиссии
Сотрудник