

Акт проверки организации питания

№ 10 в МКОУ "Гурьевское СШ"  
(наименование образовательной организации)

«16» января 2016г.

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

Ратеевой Н.А.

Васильева Ю.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьной столовой

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

Основание проведения проверки: периодический  
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 (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

| №<br>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): Замечания по качеству еды отсутствуют. Не все порции не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 4 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Регулярно проводить фотосъемку и фотофиксацию результатов работы по контролю качества питания

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Котлова Н.А. [подпись]  
Борисов Ю.В. [подпись]