

Акт проверки организации питания

№ 17 в МБОУ "Школа № 22"
(наименование образовательной организации)

"28" марта 2025 г.

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

Филипповой О.А.
Борисенко А.Ф.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

в школьной столовой

по адресу(-ам): г. Уфа 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:

№ 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. Неправильно 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 съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рекомендуется проводить более регулярные и усиленные проверки территории ресторана в особенности горячей кухни

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Филиппова О.Т. - [подпись]
Батарбеков А.Б. - [подпись]