Акт проверки организации питания

№ 2 в МОУ СШ № 33

(наименование образовательной организации)

«18» октября 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: ответственного за питание Шамьленова Н.И., зав. производством Коноваловой Н.О., родителей 3-х 4-х классов: Кривовой Т.Е., Магамеровой Н.В., Игнатовой Т.А., Малороженовой Е.Г., Гончаровой О.И., Котовой Е.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) столовой МОУ СШ № 33

по адресу(-ам): улица имени Константина Симонова, 29

Основание проведения проверки: Положение о комиссии по контролю за организацией питания учащихся от 30.08.2021 г. № 01-32-39

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): зал чистый, блюда соответствуют меню, персонал в спецодежде, качество продукции хорошее.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Отлично!
горячую с гарниром не смешивать,

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Жигалова Т.С.
Магомедова Н.В.
Игнатова Т.А.
Молодченкова Е.Г.
Гончарова О.И.
Попова Е.В.
Шамьянов М.И.
Малыгина И.Ю.