

Акт проверки организации питания

№ 3 в МКОУ Журавевской СШ
(наименование образовательной организации)

«28» ноября 2023 г.

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

Наздреева А.В., Тешакова М.Н., Муравьева О.А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКОУ Журавевская СШ

по адресу(-ам): станция Журавевская, ул. Зинковская, 35

Основание проведения проверки: наступившие сроки проведения мероприятий.

Цель проверки: осуществление контроля за

- ✓ ● состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 0 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания отмечается соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Наздренкова А. В. - ИИ

Теслякова М. Н. - ИИ

Израйлова О. А. - ИИ

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 блюдогорячее	✓	
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)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Наздренкова А.В., Теснакова М.Н., Куравкина О.А.
(от родителей (законного представителя), участвовавшего в проверке)