

Акт проверки организации питания
№ 4 в ШКОЛ "Тех. 1"

(наименование образовательной организации)

«14» 09 2022 г.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Курочкин, Н.В. Председатель
Кочетков, С.В. Член
Лопухов, А.В. Член
Лопухов, А.В. Член
Лопухов, А.В. Член
Лопухов, А.В. Член

проведена проверка организации питания в отделе (-ях) *в отделении столовой*

по адресу (-ам): *ул. М. Ульянова, д. 6а*

Основание проведения проверки: *Контроль качества питания*

- Цель проверки: осуществление контроля за
- состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - наличием утварь/оборудования меню;
 - соответствие завтрака/обеда утварь/оборудованию меню;
 - соблюдением обучающимися личной гигиены;
 - работой бракеражной комиссии;
 - качеством готовой продукции (блюда).

В ходе проверки установлено:

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

Проверкой установлено (иное): *Старшекурсник*

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):
Иванов И.И.
Петрова П.П.
Сидорова С.С.
Кузнецов К.К.