

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): блюда теплые, вкусные.
Столовая чистая, посуда новая. Работники
имеют спец. одежду. Меню размещено.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Карташева Н.С. ЖР

Редякина Н.С. ЖР

Хамзина Т.Т. ЖР

Акт проверки организации питания

№ 16 в МБОУ "Городищенская СШ-1"
(наименование образовательной организации)

«04» 09 2016 г.

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

Карташева Н.С. и

Горюхиной А.С. и

Холмешина Т.Т. и

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьная столовая

по адресу(-ам): рп. Городище, ул. М. Туйкова, д. 6а

Основание проведения проверки: контроль качества
горячего питания в школьной столовой

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 (блюдов).