Акт проверки организации питания

№ 16 в <u>ИКОУ Уврышевсисы СИ</u> (наименование образовательной организации)

	State of the		« <u>/2</u> »	01	20 <u>22</u> г.
Комиссией по контролю	за организа	цией и кач	неством п	итания, в с	оставе:
- Aprelius MA.	grumen	. 7	J		
- Myrineua CH	- yreencen	3	4.1.2		
- Oppourba OB	hoqueme	us 18°	7)		
	1 1			,	
1					
проведена проверка ИКОУ "Черви	организации	CUL	ія в - Стои	отделении Овал	(-яx)
по адресу(-ам): <u>С. Ч</u>					
Основание проведе					Fa
ner 6 neno	ubliols (moude	oei	10/10 The Colonia Colo	

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:

n/n	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядят аппетитно	<u> </u>	
2	Наличие ежедневного меню	V	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	V	
4	Еда вкусная (если нег, то в ином указать органолентические свойства — цвет, запах, вкус)	V	
5	Основное блюдо горячее	V	
6	Блюдо качественное (нет гореного, плесени и т.д.)	v	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V:	
8	Зап приема пинци чистый	L	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	v	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (напичие масок и перчаток)	V	
NVC	Iроверкой установлено (иное): Illuo coorbemesta Mus. Есть coorbes extyro изи допушен Mgl		
enio E	Полнота потреблення блюд и продукции основного, до (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во н	якрыты полнит	ельно
<u>_6</u>	Оправления блюд и предукции основного, до Оправления основного, до	нолнит	ельно
в В Ч - Ха	О Полнота потребления блюд и продукции основного, до (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во не съеденем порций / общее кол-во не съедемости блюд (определяется визуально).	нолнит	ельно