Акт проверки организации питания

№ 18 в МИОУ Червиновения СШ в (наименование образовательной организации)

	•	SPow =	«00 »	anpliel	2012 r.
Комиссией	по контролю	за организац	ией и качеством	питания, в	составе:
			сренции		
			où namen		
			i vouveeu		
Roamenne	o J. A. nouse	inues 45	xiece~	(Applications of the Control of the	
),700				Water and a second
. Market State Control of the Contro	The second se	And the same of th	**************************************	And the second s	
		The state of the s		•	
					AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE
проведена	проверка	организации првивнова	питания в	отделений	(xr-)
			шан, 12 г	4	*
Основ		ния проверки:	opcinizaija	e human	lest
					10 × 10 × 10

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:

Nº 11/11	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню	5	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	V	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолентические свойства — цвет, запах, вкус)	V	
5	Основное блюдо горячее	V	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	V	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V	•
8	Зал приема пищи чистый	V	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	V	

Проверкой установлено (иное): состояние пируейной и обеденной
seen yeabel subject leshol b haueren ymber mythroe ween probagiones
paroma spanepampor nounceer
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного
меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд
= 4 % не съедаемости блюд (определяется визуально).
выводы и предложения:
Члены комиссии (ФИО, подпись):
Apricenco eq. 81. Apri
Rannina te. A. Cif
Vannerine C. H. ref
Ropsulguro J. A. D
ingurungina v1: Wh