

Акт проверки организации питания

№ 5 в МБОУ «Червиновская СШ»  
(наименование образовательной организации)

«28» сентября 2011 г.

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

Степанко В.Н. - отв. за организацию питания  
Иванченко М.А. - родители (28 класс)  
Щукина С.Н. - член бракеражной комиссии  
Черныш Н.А. - член бракеражной комиссии.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)  
столовая МБОУ «Червиновская СШ»

по адресу(-ам): с. Червиновское ул. Школьная 120

Основание проведения проверки: организация  
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 (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): При визуальном осмотре, что на готовые продукты не видно, вкусовые качества и обработка соответствует требованиям.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

- Стаценко О.Н. - Склад
- Чиркина Н.А. - Инт
- Иванченко М.А. - Инт
- Курганов С.Н. - Инт