

Акт проверки организации питания

№8 МДОУ Приморская СОШ им. С.Чечина
(наименование образовательной организации)

« 28.04.2025 г.

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

1. Губанская Наталья Михайловна
2. Дудникова Арина Викторовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) ~~школьной столовой в МДОУ "Приморская СОШ им. С.Чечина~~

по адресу(-ам): ~~п. Приморский ул. Гагарина 8 к/б~~

Основание проведения проверки: ~~Бюджетный контроль~~

- Цель проверки: осуществление контроля за
- ① состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - ② наличием утвержденного меню;
 - ③ соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
 - ④ соблюдением обучающимися личной гигиены;
 - ⑤ работой бракеражной комиссии;
 - ⑥ качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

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

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = % и съедаемости блюд (определяется визуально) 28.04.2025 - Адм. косметика

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: инструкция столовому и буфетному персоналу о том, что блюда должны быть поданы в чистых тарелках, при этом поставляются на столы с горячими специями и соусами, а также соединяются между собой скрепками.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Бурнаев А. И. 
Фудинская А. В. 