

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 не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = % и съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Во время проверки указанные столовой состояние пищеблока и обеденного зала вышесказанного чистого и опрятного. Блюда на вид выглядят аппетитно. Стигасские Члены комиссии (ФИО, подпись): помещение соответствует нормам.

Мурашкина Ж.А. 16.09.20
Шамсеева О.Ж. 16.09.20

Акт проверки организации питания

№ 1 МАОУ Привалыненская с/ш им. М. Шуминой
(наименование образовательной организации)

«16» сентября 2014 г.

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

Мурашкина Надежда Александровна
Шамшева Оксана Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) Школьной столовой в МАОУ Привалыненская с/ш им. М. Шуминой
по адресу(-ам): Володарская обл. Светлоярский р-н
п. Привалынь ул. Григорьева Азарова д. 14.
Основание проведения проверки: родительский контроль

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).