

Акт проверки организации питания

№ 1 в «МБОУ «Паньшинская СШ»
(наименование образовательной организации)

«25» февраля 2025 г.

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

Методист: Глушкова М.В.
Директор: Маслова И.И.

проведена проверка организации питания в отделе(ниях) (-ях)
МБОУ «Паньшинская СШ»

по адресу(-ам): г. Становое, ул. Молодая 22.

Основание проведения проверки: Приказ от 30.01.25. № 25 г.
Сотрудники дирекционной канцелярии в матери
финансировании питания обучающихся

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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): —

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 80 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Доставлять в меню свежие овощи и фрукты

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Суслова И.А.

Михайлова И.С.