

Акт проверки организации питания

№ 2 в МКОУ Нагольненской СШ
(наименование образовательной организации)

«13» сентября 2023 г.

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

Председатель комиссии – директор школы Ветрова Н.Н.,
Члены комиссии - Маслова Н.А., повар;
Давыдова Р.М., учитель математики;

Проведена проверка организации питания в столовой МКОУ Нагольненской СШ

по адресу: Волгоградская область, Котельниковский район, х. Нагольный, ул.Школьная, д.32

Основание проведения проверки: желание родителей (законных представителей) ознакомиться с качеством блюд горячего питания детей и состоянием зала для приема пищи.

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	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): требования СанПиН к организации и осуществления питания детей в ОО выполняются.

Полнота потребления блюд и продукции основного меню 0 % не съедаетости блюд.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Питание детей организовано хорошо. Продолжить выпечку булочек.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Ветрова Ветрова Н.Н.
2. Маслова Маслова Н.А.
3. Давыдова Давыдова Р.М.

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 пицци чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	да	

Иное: _____

Заполнено: Давыдовой Раисией Михайловной *Дав*
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)