

№ 4

Акт проверки организации питания

МАОУ Тривольненская СШ имени М.С. Шумилова

(наименование образовательной организации)

16 декабря 2028 г.

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

Кашеева Наталья Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) Школьной столовой в МАОУ Тривольненская СШ имени М.С. Шумилова

по адресу(-ам): ~~Волгоградская обл. Светлоярский р-он, Тривольненский~~
ул. Тривольная Языкова, 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).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Дя	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) = % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Сегодня 11.12.2023 много было проведено контроль в школьной столовой № 04 Гимназии Ленинградской С.Ш. Качество готовой продукции удовлетворительна, меню соответствует приложенной нормам в обеденном зале и столовой чисто

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Каузева Наталья Александровна КЖ 11.12.2023г.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	
	Да	Нет
1	Да	
2	Да	
3	Да	
4	Да	
5	Да	
6	Да	
7	Да	
8	Да	
9	Да	
10	Да	

Проверкой установлено (иное):

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Визуально не выявлено нарушений санитарно-гигиенических требований к условиям размещения, содержанию помещений, качеству сырья и ингредиентов, используемых при приготовлении блюд. Проверка проведена 11.12.2023г. Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кавалева Татьяна Александровна 11.12.2023г.