

Акт проверки организации и качества питания в МКОУ СШ №4 г. Калача-на-Дону

№ 06

«28» 02 2020 г.

Комиссией административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся в школьной столовой в составе:

Резниченко Екатерина Николаевна
Федорова Надежда Владимировна
Михайловская Анна Владимировна
Андреева Наталья Владимировна
Петрикова Галина Геннадьевна

проведена проверка организации питания в школьной столовой по адресу:

ул. Революционная, 421, г. Калач-на-Дону

Основание проведения проверки:

согласно плану контроле организации питания

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 (блюда).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
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): Не было одного полного убора, не одним сотрудником и перчаток у некоторых работников

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеденности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения: