

Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ Центр развития ребенка № 6

«18» 09 2024

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе

Сидорина Н.В.
Чернышев А.Ю.
Мисеря А.А.
Макаренко Н.М. старшая шеф-повара
Виношнина С.И. шеф-повар

проведена проверка организации питания МОУ ЦРР № 6

по адресу(-ам): ул. 8 Воздушной Армии, 23, А

Основание проведения проверки: осуществление
регулярного контроля

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 (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	✓	

Место в групповой ячейке для приёма пищи чистое	✓	
Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	


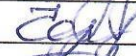


Проверкой установлено (иное): _____

Процент потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых
 = 8 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Вкусное блюдо жаркое; вкусное, возбуждает аппетитно, прино-
 симо качественно.
 Меню составлено грамотно и соответствует меню-раскладке,
 столовой посуда скоров нет,
 деревянные столы протерты и место для приема пищи чистое,
 всегда персонал пищеблока чистая и опрятная,
 руки, шапочки, перчатки чистые.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Сидорова Н. В. 
 Сердюков А. Ю. 
 Делерик А. Ф. 
 Макаренко Н. И. 
 Машкина С. И. 