

Акт № 6

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Карповская СШ»

от «06» февраля 2015 г

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

1. Смирнова С.В. - отв. за питание
2. Масаржикова Т.С. - завхоз
3. Кочкова М.Т. - учитель
4. Ткачев А.С. - родитель
5. Борисова Н.С. - родитель
6. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «06» февраля 2015 г. была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «Карповская СШ».

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака 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                                                                               | ✓  |     |
| 5     | Основное блюдо горячее                                                                    | ✓  |     |
| 6     | Блюдо качественное                                                                        | ✓  |     |
| 7     | Отсутствуют сколы на посуде                                                               | ✓  |     |
| 8     | Санитарное состояние обеденного зала столовой хорошее, ведется дезинфицирующая обработка. | ✓  |     |
| 9     | Обеденные столы чистые                                                                    | ✓  |     |
| 10    | Соблюдается график питания                                                                | ✓  |     |
| 11    | Персонал обеспечен спецодеждой. Внешний вид персонала опрятен.                            | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного меню (из расчёта: количество не съедаемых порций/общее количество накрытых блюд) = 6 % не съедаемости блюд (определяется визуально)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

нареканий не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Смирнова С.В.  
Масаржикова Т.С.  
Кочкова М.Т.  
Ткачев А.С.  
Борисова Н.С.