

Акт проверки организации питания

№ 6 в МОУ детском саду № 365

«16» 05 2023 г.

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

Завхоз МОУ д.с. № 365 Самарский СР.
Регистр: Степанова О.Н.
Козина Ю.В.

проведена проверка организации питания в МОУ детском саду № 365

по адресу(-ам): 400107, г. Волгоград, ул. Рионская, 16

Основание проведения проверки: Порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников для контроля качества организации питания № 01-06-07-11 от 01.11.2022г.

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).

Акт проверки организации питания

№ 6 в МОУ детском саду № 365

«16» 05 2023 г.

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

Завхоз МОУ д.с. № 365 Самарский с.р.
Регистр: Степанова О.Н.
Козина Ю.В.

проведена проверка организации питания в МОУ детском саду № 365

по адресу(-ам): 400107, г. Волгоград, ул. Рионская, 16

Основание проведения проверки: Порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников для контроля качества организации питания № 01-06-07-11 от 01.11.2022г.

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

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений выявлено не было.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Самарослава С. П.
Желнина О. Н.
Козлова Ю. В.