

Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ детском саду № 362

«10» 11 2022г.

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

1. Гусейнова А.А. группа №12
2. Енокян А.М. группа №4
3. Золотарева Н.В. группа №3

проведена проверка организации питания

МОУ детский сад №362

по адресу(-ам): ул. Бульвар 30-летия Победы, 62

Основание проведения проверки: осуществление
родительского 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 | ✓ | |
| 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): нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

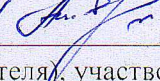
Тусейкова А.А. группа №12
Енокян А.М. группа №4
Золотарева Н.В. группа №3

Оценочный лист

(заполняется по желанию)

| № 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 | Зал приема пищи чистый | ✓ | |
| 9 | Обеденные столы чистые (протертые) | ✓ | |
| 10 | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток) | ✓ | |

Иное: _____

Заполнено: Гусейнова Анна Александровна / 
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)