

Акт проверки организации питания

№ 11 в МОУ детский сад № 362

«22» ноября 2024 г.

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

1. Свешникова С.О.
2. Семикова С.А.
3. Щербакова А.А.

проведена проверка организации питания

МОУ детского сада № 362 (пешочко)

по адресу(-ам): д/о Советская Губерия, 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 (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) = 14 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

по документам на все блюда

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Евсина С.О.

Симова С.А.

Исуповичева А.А.

Евсина
Симова

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: Оксана С.О. Иванова
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)