

Акт проверки организации питания № 13
в МКОУ «Гусевская СШ»

«14» марта 2025 г.

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

Ливинской Валерии Александровны,
Анатолия Борисовича Анатольевича,
Гиничурова Даниила Сергеевича

проведена проверка организации питания в организации

МКОУ «Гусевская СШ»

по адресу : с. Гусевка, ул. Специалистов, 1а

Основанием проведения проверки:

Положение об организации родительского
контроля в МКОУ «Гусевская СШ»

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда 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.	Зал приёма пищи чистый	✓	
9.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций/общее количество накрытых блюд) = 4 % несъеданности блюд (определяется визуально)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Реализуемое блюдо соответствует примерно 70-дневному меню. Цвет, вкус и запах блюда соответствуют данному блюду. Температурный режим и введенная зал-система удовлетворительные. Посуда чистая, сухая, без сколов. Столы чистые. Персонал использует спецодежду.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Тюбинская В.А. Лы
Андреев Л.П. Лы
Никитеря Д.С. Умникова