

## Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ детском саду № 261«29» 11 2012г.

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

инспектор Рамишвили Н.В.  
старшей медицинской сестры Метелидзе С.  
инспектор Раметова Е.В.  
председателя Авто-Маркет - Ковалева Н.В.  
председателя родительского комитета  
Губашова А.Н.  
Чернова Е.О.

проведена проверка организации питания

по адресу(-ам): Чесноков, Тамара ул. ш. Дурасов

Основание проведения проверки: комитет и комитет  
питания воспитанников в рамках  
Родительского комитета

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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 <u>вкусная</u> (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо <u>качественное</u> (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 ( <u>наличие масок и перчаток</u> )	✓	

Проверкой установлено (иное): что меню соответствует ежедневному меню при вкусовой имеет аппетитный вид, спецодежда чистая и опрятная

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 92 % не съеданности блюд (определяется визуально).

## ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Внимательней не была проанализирована вероятность соблюдения меню, необходимо рассмотреть возможность отхода в утренней порции, уделить внимание в рамках проверки комиссии

Члены комиссии (ФИО, подпись):

директор Фролова Н.В.  
старший м.ф. сестра Марии Ж.  
председатель Вилс Мария - комиссия М.П.  
Игорь Игоревич Пешинский Е.В.  
Крутильников Корниловский Константин  
Иванов В.Н.  
Марова Е.О.

### 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 (протерты)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: \_\_\_\_\_

(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)