Акт проверки организации питания

№ ____ в МКОУ Попереченской СШ

« <u>19</u> » <u>99</u> 20	<u>У</u> Г.
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в сост <u>Коришению ОН — миримания</u> <u>Пубщева ТА — сикретаря</u> <u>Чубщева НВ - чием коминения</u>	гаве:
проведена проверка организации питания в отделении Мкоу Бинеричения СИС	(-ях)
по адресу(-ам):у Шиеневност, 16	
Основание проведения проверки:	
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	1	•
2	Наличие ежедневного меню	V	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	V	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства — цвет, запах, вкус)	L	
5	Основное блюдогорячее	L	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	L	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	ν	
8	Зал приема пищи чистый	ı	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	L	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	ν	100

Проверкой установлено (иное):	Hem.	

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	1/	
2	Наличие ежедневного меню	V	* *
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2).		
4	Еда вкусная(если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	N N	
5	Основное блюдогорячее		
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	V	
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)	V	

Заполнено: Пубщова ГА	Prince
The state of the	fylyddy,
(ФИО родителя (законного предс	тавителя), участвовавшего в проверуе)

Иное: