

АКТ № _____

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
МКОУ «Новопетропавловская СОШ»

от 16 марта 2023 года

Комиссия в составе:

Юренин И. А.
Коробецкая О. В.

Составили настоящий акт в том, что _____, в МКОУ «НСОШ» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие меню

| Наименование | Органолептические свойства | | Весовое соответствие нормам отпуска |
|------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| | вкусовые качества | Т подачи блюд | |
| <u>Щи</u> | <u>квашеные, овощи мелко</u> | <u>в морозе</u> | <u>250</u> |
| <u>макарены</u> | <u>мелко порезаны</u> | <u>+</u> | <u>200</u> |
| <u>кетчупа</u> | <u>дрожжи вольные,</u> | | |
| | <u>идеальные, томатная</u> | <u>+</u> | <u>80</u> |
| <u>чай</u> | <u>травяной, сладкий</u> | <u>+</u> | <u>200</u> |
| <u>любимышки</u> | <u>кусочки ровные</u> | <u>+</u> | <u>80</u> |
| | | | |
| | | | |

- санитарное состояние зала столовой удов.

- соблюдение графика посещения столовой +

- внешний вид сотрудников столовой перчатки, форма, кожанки

- наличие утвержденного меню +

Претензии по качеству предоставленных блюд

нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организация питания в школьной столовой

С актом комиссии ознакомлен _____ работник пищеблока (повар)

Подписи членов комиссии:

Юренин И. А.
Коробецкая О. В.
Черныш З. А.

И
И
Черныш

ЧЕК – ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МКОУ « Новопетропавловская средняя общеобразовательная

школа» Адрес организации:

Курганская область, Далматовский район, с. Новопетропавловское ул.

Космонавтов, д. 32а Дата и время заполнения _____

ФИО заполнившего: _____

| | Да | Нет |
|--|----|-----|
| 1. Блюдо выглядит аппетитно (обязательно сделать фото с разных ракурсов) | + | |
| 2. Наличие ежедневного меню | + | |
| 3. Соответствие блюду ежедневному меню | + | |
| 4. Еда вкусная | + | |
| 5. Основное блюдо теплое/ горячее | + | |
| 6. Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.п.) | + | |
| 7. Отсутствуют сколы на столовой посуде | + | |
| 8. Зал приема пищи чистый | + | |
| 9. Обеденные столы чистые (протертые) | + | |
| 10. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток) | + | |

Дополнения (замечания): _____

Подпись заполнившего чек - лист: _____

Ознакомлен: _____