

Акт проверки организации питания

№ 8 в МОУ детском саду № 241

15 04 2015 г.

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

Акимьева М.Н. - руководитель  
Голосинина Н.А. - старший бухгалтер  
Чирнышева Т.В. - старший воспитатель  
Токова Е.Н. - педагог-психолог  
Яникова Т.С. - руководитель пищеблока  
Борисова О.В. - руководитель бухгалтерии  
Маркова Р.В. - руководитель бухгалтерии

проведена проверка организации питания

в МОУ детском саду № 241

по адресу(-ам): пр-кт Муромца, 151

Основание проведения проверки:

указание Марковой  
Вары Викторовны

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением воспитанниками личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

| №<br>п/п | Объект контроля                                                                          | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Блюдо выглядит аппетитно                                                                 | да |     |
| 2        | Наличие ежедневного меню                                                                 | да |     |
| 3        | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)                                            | да |     |
| 4        | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | да |     |
| 5        | Основное блюдо горячее                                                                   | да |     |
| 6        | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)                                        | да |     |
| 7        | Отсутствуют сколы на столовой посуде                                                     | да |     |
| 8        | Место в групповой ячейке для приёма пищи чистое                                          | да |     |
| 9        | Обеденные столы чистые (протерты)                                                        | да |     |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | да |     |

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) =  $\frac{4}{10}$  % не съеданности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Выводок соответствует требованиям санитарии и гигиены  
каша, пюре, супы, чай с сахаром, сыр,  
кефир, варенье не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Шенцова И.И.  
Толстова Н.А.  
Курочкина Т.В.  
Ванова Е.В.  
Попова Е.Н.  
Воронова О.В.  
Маркова О.В.