

**Акт проверки организации питания**

№ 3 в МОУ детском саду № 266

«12» марта 2015 г.

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

Чистикова Н.А - родительница 9 гр.  
Старова В.Т - родительница 9 гр.  
Богданова С.В - ст. м/с  
Карпова Н.Ю - шеф-повар.

проведена проверка организации питания

МОУ детский сад №266

по адресу(-ам): ул. Тельне д.1.

Основание проведения проверки: осуществление  
родительского контроля.

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:**

| №<br>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        | Место в групповой ячейке для приёма пищи чистое                                          | ✓  |     |
| 9        | Обеденные столы чистые (протерты)                                                        | ✓  |     |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Чистикова Н.А. Чист

Старова В.П. Ст

Богданова С.О. Богд

Карпова Н.Ю. Карп