

Акт проверки организации питания

№ 9 в МОУ «Образцовская СШ»
(наименование образовательной организации)

«08» Февраля 2024г.

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

Отсеребряева Н.С. - дир. ШКОЛ

Воропакина Е.В. - дир. ШКОЛ

Домашкова Н.Н. - ст. м.к. классов

Сухачёва Н.В. - ст. методис. УБР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 1005

Основание проведения проверки: провести проверку соответствия реализуемых блюд в соответствии с утвержденным меню

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	✓	
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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	


Проверкой установлено (иное): Блюда соответствуют утвержденному меню, в столовой введено меню, которое соответствует действительности


Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

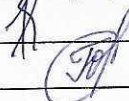
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Александрова Г.С. 

Курбанкина А.В. 

Товстухина Н.Н. 

Сурганова Ю.С.

Акт проверки организации питания

№ 10 в МОУ «Образцовская СШ»
(наименование образовательной организации)

«22» Февраля 2024 г.

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

Открещева Ж. Татьяна Сергеевна - род. Н.ки.

Куропаткина Татьяна Викторовна - род. Н.ки.

Ромашанова Надежда Назаровна - уч. нач. кл.

Сухачёва Юлия Терминовна - в.м.метод. ч. В.Р.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: провести проверку соответствия реализуемых блюд в соответствии с утверждённым меню

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	✓	
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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

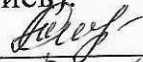
Проверкой установлено (иное): блюда соответствуют утвержденному меню, в столовой введено меню, которое соответствует действительности

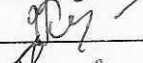
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

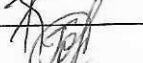
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Общая оценка хорошее впечатление от столовой.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерничева А.С. 

Вуропаткина Т.В. 

Рамазанова М.М. 

Сухачева Ю.Г. 