

Акт проверки организации питания

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

«09» 12 2023 г.

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

Атеева Г. С. - род. 4 кл

Куропаткина Г. В. - род. 11 кл

Александрова Н. Н. - уч. нач. классов

Суряева Ю. Г. - ст. метод. УЗР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 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) = 13 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Александрова Г.С.
Курапаткина Г.В.
Жомазанова Н.Н.
Сужалева Ю.Г.

[Подписи]

Акт проверки организации питания

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

«21» 12 2023 г.

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

Степаненкова Д.С. - пос. 4 кл

Кузнецова Т.В. - пос. 11 кл

Добрякина А.А. - уч. нач. кл

Сухачева Ю.В. - ст. мет. УБР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 1005

Основание проведения проверки: провести проверку соответствия реализуемого блюда 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

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

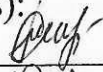
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отсеребьева Л. С.



Куропаткина Г. В.



Васильчикова Н. Н.



Сухачева Ю. А.

