

Акт проверки организации питания

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

«06» мая 2014 г.

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

Ожерельева Татьяна Сергеевна - род. Чка
Куропаткина Татьяна Викторовна - род. Мки.
Рязанова Надежда Назаровна - уч. кач. кп
Сухачева Юлия Тершиковна - ст. метод. УВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 1005

Основание проведения проверки: провести проверку соответ-
ствия реализуемого блока 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): блюда соответствуют утвержденному меню, в столовой возмещено 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:

претензий нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерникова Т.С.

Бирюкаткина Т.В.

Климанова Н.Н.

Сураева О.Т.

Акт проверки организации питания

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

«21» марта 2021 г.

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

Васильева Татьяна Сергеевна - род. Чка
Ауропаткина Тамара Викторовна - род. Чка
Васильева Надежда Владимировна - уч. выс. к.п.
Сухачева Юлия Термиановна - ст. метод. Т.В.Р

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Воразур 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): Блюда соответствуют утвержденному меню, в столовой вывешено 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:

остаток хорошо выкапывали от столовой

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Оттарешина Л.С. Шиф

Куропаткина Т.В. Шиф

Юмазанова Н.Н. Ш

Сухачева Ю.Т. Ш