

Акт проверки организации питания

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

«08» мая 2024 г.

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

Отчеретьева Т.С. - ред. 4 кл

Дуропяткина Л.В. - ред. 1 кл

Родинакова Н.Н. - уч. нач. классов

Сухачева Ю.Г. - ст. метод. УБР.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку соответствия реализованного 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 (протертые)	✓	
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) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отсеребряева Г.С.

Курипаткина Г.В.

Волыкина Н.Н.

Сураева Ю.Л.

Акт проверки организации питания

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

«22» мая 2024 г.

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

Ожерельева М.С. - дир. ШК

Ауропаткина Т.В. - дир. ШК

Ромашкина Н.Н. - уч. нач. классов

Сухачева И.Т. - ст. методист ШК

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцово д. 1005

Основание проведения проверки: Проводится проверка соответствия реализованных 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): _____

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожарельева М.С.

Ауропаткина Т.В.

Ромашкина Е.Н.

Судачева И.Т.