

Акт проверки организации питания

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

«29» сентября 20

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

Ожеринцева Т.С. — дир. 5 кл.

Зайцева М.А. — дир. 4 кл.

Рамазанова М.М. — уч. нач. классов

Иванова Ю.Т. — ст. метод. УВР

проведена проверка организации питания в отделении

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

<u>Озерникова Т.С.</u>	<u>[Подпись]</u>
<u>Зайцева Н.А.</u>	<u>[Подпись]</u>
<u>Рамозанова Н.Н.</u>	<u>[Подпись]</u>
<u>Исмаилов Ю.Т.</u>	<u>[Подпись]</u>

Акт проверки организации питания

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

«25» сентября 2024 г.

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

Ожерашева Т.С. - реф. 5 кл.

Зайцева И.А. - реф. 4 кл.

Рамазанова И.И. - уч. нач. классов

Икеева Ю.Т. - ст. метр. УВП

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): Блюдо соответствует утвержденному меню, в столовой выложено 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):

Озерничева Т.С. Озерничева
Зайцева Н.А. Зайцева
Валезанова Ч.Н. В
Иванова Ю.Т. Иванова