

Акт проверки организации питания

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

«06» 11 2024 г.

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

Отшельева Ж.С. - род. бл.

Вайцева Н.А. - род. бл.

Рамазанова Н.Н. - уч. нач. кл.

Ишанова Ю.Г. - ст. методист

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку соответствия реализуемых блюд утвержденным 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 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:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерельева Г.С. Ожер
Зайцева Н.Ф. Зайцев
Колмазанова Н.Н. Кол
Исмаилова Ю.Г. Исма

Акт проверки организации питания

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

«11» 11 2024 г.

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

Ожеринцева Я.С. - род. б.к.к.

Зайцева М.А. - род. 4.к.к.

Томасанова Н.Н. - уч. нач. к.к.

Ишматова Ю.Г. - ем. методист

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку
соответствия реализуемых блюд утвержден-
ному 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) = 16 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Открышева Л.С. [подпись]
Зайцева Н.А. [подпись]
Амаданова Н.Н. [подпись]
Ишаева Ю.Г. [подпись]