

Акт проверки организации питания

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

«6» 12 2024 г

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

Отаришьева Я.С. - род бки
Зайцева М.А. - род чки
Ромазанова Н.Н. - уч. нач. кк.
Исмаилова Ю.В. - см. метод

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Блюда соответствуют
универсальному 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):

Озершова Г. С. [подпись]
Зайцева М. А. [подпись]
Рамазанова М. Н. [подпись]
Исмаилова Ю. Г. [подпись]

Акт проверки организации питания

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

«19» 12 2024 г

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

Откершова Ж.С. - род 5 кл.

Зайцева Н.Н. - род 4 кл.

Ромашова Н.Н. - уч. нач. кл.

Иванова Ю.Г. - ст. метод.

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):

Отрепьева А.С. [подпись]
Зайцева Н.А. [подпись]
Ромаданова Н.Н. [подпись]
Иванова Ю.Г. [подпись]