

## Акт проверки организации питания

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

«06» 03. 2025 г

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

Остеремьева Т. С. - род. бкм  
Золотцева Н. А. - род. чкм  
Рамазанова Н. Н. - уч. нач. кк.  
Радыкина Н. Н. - метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку  
соответствия реализуемых блюд утвержденному  
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): Меню соответствует утвержденному меню в столовой вывешено меню, которое соответствует в настоящее время 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):**

Отсержева Т.С. [подпись]  
Зайцева Н.А. [подпись]  
Рамазанова Н.Н. [подпись]  
Рамазанова Н.Н. [подпись]

# Акт проверки организации питания

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

«21» 03. 2025 г

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

Итершьева А.С. - род Бки  
Зайцева Н.А. - род Чки  
Ромашкина Н.Н. - уч. спец. кл.  
Иванкина М.М. - метод по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку  
соответствия реализуемых блюд утвержденному  
е утверждённому 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): Меню соответствует условиям утвержденного 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) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерельева Ж.С. [подпись]  
Зайцева Н.А. [подпись]  
Самоданова М.М. [подпись]  
Радыкина М.Н. [подпись]