

## Акт проверки организации питания

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

«09» 04 2025 г

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

Остеренкова Т.С. - дир. Школы  
Забченко Н.А. - дир. Школы  
Васильченко Н.Н. - уч. пед. Школы  
Родюкина И.И. - директор по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): г. Образцов 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку соответствия 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:**

| №<br>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)             | ✓  |     |

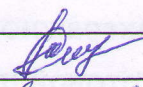
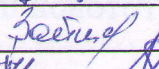
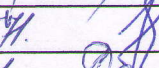
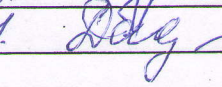
Проверкой установлено (иное): Меню соответствует утвержденному меню в столовой, введено меню которое соответствует действительности

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):

Озерникова Т.С.   
 Зайцева И.А.   
 Романович Н.Н.   
 Дорожкин Н.Н. 



## Акт проверки организации питания

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

«23» 04 2025 г

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

Ижуринская Т.С. - дир. б/к  
Зайцева Ч.А. - дир. ЧКМ  
Виноградова Н.Н. - дир. эк. дел.  
Родченко И.И. - метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): г. Образцов 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку соответствия 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:**

| №<br>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):

Окерецкая Т.С. Зайцева Н.А.  
Виназарова Н.Н.  
Дорожко Н.Н.