Акт проверки организации питания

№ 34 в МОУ «Образцовская СШ»

(наименование образовательной организации)

«10» сентября 2025 г

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

Ожерельева Т.С. – род. 6 кл.

Мансурова Е.Н – род. 3 кл.

Романова Н.Н – уч. нач. классов

Радоткина Н.Н – метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях

по адресу(-ам): п. Образцо 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:

№ 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 соот-ет действительности

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерельева Т.С.

Мануйлова Е.А.

Власова Н.Н.

Дадонова Н.Н.

Акт проверки организации питания

№ 35 в МОУ «Образцовская СШ»

(наименование образовательной организации)

«24» сентября 2025 г

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

Окерелова Т.С. – род. 6 кл.

Жандилова Е.Н – род. 3 кл.

Ролозанова Н.Н. – учитель нач. классов

Додонина Н.Н – метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях

по адресу(-ам): п. 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:

№ 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) = 20 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерельева Т.С.

Масудилова Э.А.

Ромазанова Н.Н.

Дадыкина Н.Н.