

Акт проверки организации питания

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

«8» октября 2021

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе

Ожерельева Т.С. - ред. бкл.

Мамуляков Э.В. - ред. зкл.

Толмачева Н.Н. - учитель нач. классов

Радомисла Н.Н. - метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении

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): Меню соответствует утвержденному меню в столовой, 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):

Ожерельева Т. С.

Ожерельева

Шмидтова Е. А.

Шмидтова

Гониманова Н. Н.

Гониманова

Нагоркина Н. Н.

Нагоркина

Акт проверки организации питания

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

«23» 10 2015 г

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

Ожерельева Т.С. - ред. 6 кв.

Мандрыкина Е.А. - ред. 3 кв.

Романова Н.Н. - учитель нач. классов

Давыдова Н.Н. - метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): и. 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 имеется меню, которое соответствует требованиям.

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):

Озеринская Т.С.

Рай

Михайлова Е.Ф.

Мам

Романова Н.Н.

Д

Радомская Н.Н.

Дад