

Акт проверки организации питания

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

«12» 01 2026 г

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

Отсереьева Ж.С. - родитель 6 кл.

Мамуилова Е.Н. - родитель 3 кл.

Ромазанова Н.Н. - уч. нач. кл.

Магжанина Н.Н. - метод. коор. Р.

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;
- соответствии 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 съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отчерниева Т.С. [подпись]
Мамуилова Е.А. [подпись]
Рамазанова Н.Н. [подпись]
Фадеева Н.Н. [подпись]

Акт проверки организации питания

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

«26» 01 2026 г

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

Остермилова Т.С. - родители 6 кл.
Мамуилова Е.А. - родители 3 кл.
Фоминкина Н.Н. - уч. кач. кл.
Радыкина Н.И. - метод. ко. В.Р.

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) = 15 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Александрова Т.С. [подпись]
Мамулова Е.А. [подпись]
Рамазанова Н.Н. [подпись]
Вадыкина Н.Н. [подпись]

Акт проверки организации питания

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

«19» 02 2016 20

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе

Отжарышева Т.С. - род. вкл.

Мамутова Е.А. - род. вкл.

Ромашкина Н.Н. - уч. нач. кл.

Надкучина Н.Н. - метод. коор.

проведена проверка организации питания в отделении

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) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

претензий нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерешова Т.С. Дир

Мамуилова Е.А. Нач

Фоманова Н.Н. Д

Радыкина Н.Н. Дир

Акт проверки организации питания

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

«4» Ок. 2020

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе

Открышова Татьяна Сергеевна - род. б.к.

Мамушова Елена Андреевна - род. з.к.

Домбазанова Надежда Назаровна - ш.нач.к.

Радыкина Надежда Николаевна - метод.ко В.Р.

проведена проверка организации питания в отделении

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 меню 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:

претензий нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отрепьева Т.С. Директор

Мамулова Е.Н. МАН

Ю.Мазанова Н.Н.

Дадкина Н.Н. Директор

Акт проверки организации питания

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

«05» марта 2026г

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

Отсерашьева Т.С. - родитель 6 кл
Мамушлова Э.А. - родитель 3 кл
Ромашанова Н.Н. - уч. нач. кл.
Давыдова Н.Н. - метод. по в.р

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 (блюда).

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) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерничева Т.С. [подпись]
Мамулова Э.А. [подпись]
Климанова Н.Н. [подпись]
Давыдова Н.Н. [подпись]

Акт проверки организации питания

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

«25» марта 2026 г

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

Отчерелъева Т.С. - родитель 6кл

Макуйлова Е.А. - родитель 3кл

Рамазанова Н.Н. - уч. нац. кл.

Дадыкина Н.Н. - метод. по ВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: Провести проверку
питания на соответствие 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 (блюда).

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) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерничева М.С. [подпись]
Маринова Э.А. [подпись]
Калижанова Н.Н. [подпись]
Давыдова Н.Н. [подпись]