

Акт проверки организации питания

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

«08» 09 2022 г.

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

Отсеришьева Татьяна Сергеевна - рад. 3 кл.,
Куропаткина Галина Викторовна - рад. 10 кл.,
Тамачанова Надежда Назаровна - учитель нач. кл.
Сухачёва Юлия Германовна - старший методист УВП

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 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 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 съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Осталось хорошее впечатление от столовой. Благодарим сотрудников за их труд и старания. Поправимся в оформлении столовой.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озеркина Т.С.

Куропаткина Г.В.

Ромашова Н.Н.

Сухачева Ю.Г.

Директор
Заведующий
Секретарь

Акт проверки организации питания

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

«21» 09 2022 г.

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

Аверьянова Татьяна Сергеевна - род. зам

Жуковская Галина Викторовна - род. зам

Романова Надежда Степановна - учитель нач. кл.

Суряева Юлия Сергеевна - старший методист ЦВР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 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): В столовой чисто, блюда соответствуют меню. Добровольцевой персонал.

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:

График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озеркина Т.С. ✓ Роз
Курбанова Г.В. М
Агаджанова Н.Н. А
Сухачева Н.Г. С

Акт проверки организации питания

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

«12» 10 _____ 2022 г.

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

Отсеребряевой Т.С. - родителями от 3 кл

Куропаткиной Т.В. - родителями от 10 кл

Рысазановой Н.Н. - учитель нач. кл

Сухачевой Ю.Г. - ст. методиста по УВП

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов 1005

Основание проведения проверки: _____

Проверка организации питания в школьной столовой

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 (блюды).

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): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерельева Т.С. ✓ *Давы*
Щербаткина Г.В. *Г.В.*
Климанова Н.Н. *Н.Н.*
Сухачева Ю.Г. *Ю.Г.*

Акт проверки организации питания

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

«20» 10 2022 г.

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

Открышева Е.С. - родители от Зкл
Керематкина Л.В. - родители от 10кл
Рыбацкая Н.Н. - учитель нач. кл
Судачева Ю.Г. - ст. методиста по УВР.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: _____

Проверка организации питания в
школьной столовой

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 (блюды).

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 пицци чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): _____

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:

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отсереженева Т. С.
Курочаткина Т. В.
Сухачева Ю. Г.
Ромашанова Н. Н.

[Подписи]