

## Акт проверки организации питания

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

«13» января 2023 г.

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

Отжарашева М.С. - родитель 3 класса

Куропаткина Г.В. - родитель 10 класса

Судачева Ю.А. - ст. методист по УВП

Домошанова Н.Н. - уч. нач. классов

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 (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 (протерты)	✓	
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) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*Предложений нет*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Орещелова Я.С.* *Ведущий*

*Курочаткина Л.В.* *Виз*

*Сурячева Ю.С.* *Виз*

*Волыжанова Н.Н.* *Виз*

## Акт проверки организации питания

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

«25» января 2023 г.

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

Озеряева Е.С. - родитель 3 кл  
Курочаткина Т.В. - родитель 10 кл  
Суржалева Ю.Г. - ст. методик по УВП  
Давыданова Н.Н. - уч. нач. классов

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 (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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*Предложений нет*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Отсережнева Г.С.*  
*Куропяткина Л.В.*  
*Султанова Ю.И.*  
*Волынова Н.Н.*

*[Подписи]*

## Акт проверки организации питания

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

«14» февраля 2023 г.

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

Отсеребьева Г.С. - родитель 3 класса  
Куропаткина Л.В. - родитель 10 класса  
Волыкина Н.Н. - уч. нач. классов  
Сурганова Ю.А. - ст. методист по УВР

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 (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): \_\_\_\_\_

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:**

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Отчерничева Е.С.

Вурмаккина Г.В.

Сержачева Ю.С.

Помазанова Н.Н.

Дир.  
Рез.

## Акт проверки организации питания

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

«22» февраля 2023 г.

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

Отсераева Г. С - родитель 3 класса  
Курочаткина Л. В - родитель 10 класса  
Сидячева Ю. П. - ст. админист по УБР  
Волыжанова Н. Н - уч. нач. классов

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 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) = 4 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложений нет

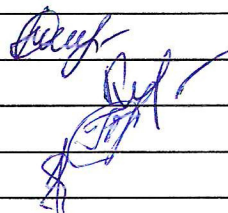
Члены комиссии (ФИО, подпись):

Откеришьева Г.С.

Куропанкина Л.В.

Сулжаева Н.С.

Саманганова Н.Н.





## Акт проверки организации питания

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

«10» марта 2023 г.

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

Отжарелыева Т. С - родитель 3 класса  
Дуронаткина Л. В - родитель 10 класса  
Сурячева Ю. Г - ст. дежурной по УБР  
Рамазанова Н. Н - уч. нач. классов

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцов

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 (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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Озерничева Г.С.  
Сурожаткина Л.В.  
Суржанова Ю.Л.  
Ромозанова Н.Н.

Визит  
Визит

## Акт проверки организации питания

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

«22» марта 2023г.

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

Ожерельева Т.С. - родитель 3 класса  
Курокаткина Т.В. - родитель 10 класса  
Сержачева Ю.Г. - ст. лаборант по УВР  
Ромашанова Н.Н. - уч. нач. классов

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 (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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 4 % не съедемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложений нет

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ожерельева Г. С. Давыд

Курочкина А. В. С

Сидорова Ю. А. С

Ромашанова Н. Н. С