

## Акт проверки организации питания

№ 3 в МКОУ «Выпальевское СШ  
(наименование образовательной организации)«19» октября 2023 г.

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

1 Душина Светлана Викторовна  
2 Курочкин Александр Александрович

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

столовая школапо адресу(-ам): ул. Школьная 6/2Основание проведения проверки: заявка от  
родителей

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 блюдогорячее	+	
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): не установлено

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

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Коричневый соус, салат, макаронные изделия  
качество и вкус блюд хорошие

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Душина С.В.

2. Курочкина И.О.

## Акт проверки организации питания

№ 4 в МКОУ "Специальная СШ"  
(наименование образовательной организации)«05» апреля 2023 г.

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

1. Крестов Анна Валерьевна2. Галица Наталья Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

столова школыпо адресу(-ам): ул. Школьная 6/2Основание проведения проверки: заявка отродителей

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): не удовлетворительно

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:**

Нормы качества и вида пищи  
и вида пищи

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Куркин А.В. РР  
2. Ташева Н.А. Таш





