

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 установлено вмято

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 санитарии выполняются,
качество блюд хорошее

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кол.
Алекс

Ковригина Е.Г.
Жирова Л.В.

Акт проверки организации питания

№ 7 в МБОУ Выпассовской СШ
(наименование образовательной организации)

«17» 04 2025 г.

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

1. Ковригина Елена Тимуровна
2. Амброва Людмила Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

столовая школы

по адресу(-ам): п. Выпасской, ул. Школьная, 6/2

Основание проведения проверки: _____

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).