

Акт проверки организации питания

№ 1 в МКОУ «СМД 1»
(наименование образовательной организации)

«21» февраля 2022 г.

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

Душилов Еленой Михайловной
Чурбановой Мариной Владимировной
Башкина Игорем Александровичем
Васильевым

проведена проверка организации питания в МКОУ «СМД 1»

по адресу(): г. Михайловск, ул. Ленина, д. 66

Основание проведения проверки: Организация питания

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): —

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 78 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: обедать и пить и
вкуснее

Члены комиссии (ФИО, подпись): Чурямова Мария
Владимирова Ирина
Панов Татьяна Александровна Яков

Акт проверки организации питания
 № 2 в МКОУ "СШ №1"
 (наименование образовательной организации)

«21» декабря 2023 г.

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

Домшова Елена Николаевна
Чурбанова Марина Владимировна
Рачев Татьяна Викторовна

проведена проверка организации питания в МКОУ "СШ №1"

по адресу(): г. Михайловка, ул. Ленина, д. 66

Основание проведения проверки: организация питания

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): —

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 78 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: всё хорошо

Члены комиссии (ФИО, подпись):
Домшова Елена
Кичайлова Руф
Полуха Татьяна
Кузьдровича Валентина