

Акт проверки организации питания

№ 1 в МКОУ "СШ №1"
(наименование образовательной организации)

«21» сентября 2023г.

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

Дубровиной Еноберены Романовны
Астаховой Марианной Владимировны
Галкиной Татьяной Владимировны

проведена проверка организации питания в МКОУ "СШ №1"

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

Основание проведения проверки: планируемая работа

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) = 50 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Замена столовых приборов,
включение в ежедневной рацион
фруктов и овощей.

Члены комиссии (ФИО, подпись): Дубровина Екатерина
Галицкая ✓
Галкина Татьяна
Калиберова Евдок

Акт проверки организации питания

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

"21" сентября 2023 г.

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

Асбаковой Марianne Владимировны
Дубровина Екатерина Юлиановна
Вино Тавелина Владимировна

проведена проверка организации питания в МКОУ "СШ №1"

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

Основание проведения проверки: организации 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток) <i>не обнаружено</i>	—	—

Проверкой установлено (иное): *не обнаружено нарушений, все в порядке и соблюдены все требования, персонал опрятен и работает в масках*

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: *Производить можно (соусы, фрукты), варенье, медовухи (сиропы)*

Члены комиссии (ФИО, подпись): *Астахова Марianne*
Михайловна ✓
Тимох Татьяна
Михайловна *Тимох*