

Акт проверки организации питания

№ 2 в МКОУ „СШ №1“
(наименование образовательной организации)

«25» сентября 2024г.

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

Храмовина Екатерина Сергеевна
Хабаса Каренида Николаевна
Галко Татьяна Викторовна

проведена проверка организации питания в МКОУ „СШ №1“

по адресу(): п. Михайловна, ул. Ленина, 66

Основание проведения проверки: планирование 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 (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) = 80 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии (ФИО, подпись): Колбаса Людмила ✓ Каша
Николаевна
Галкина Татьяна ✓ Каша
Викторовна
Татьяна

Акт проверки организации питания

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

"25" января 2024 г.

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

Кравченко Екатерина Сергеевна
Климова Надежда Николаевна
Болотова Татьяна Викторовна

проведена проверка организации питания в МКОУ "СШ №1"

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

Основание проведения проверки: опромуозие итоги

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) = 80 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии (ФИО, подпись): Кранивина Екатерина ✓ Кранивина
Сергеевна
Тимоха Татьяна ✓ Тимоха
Клишторевна