

## Акт проверки организации питания

№ 9 в МОУ СШ №75 (корпус 1)

«25» 04 2025

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

Беломишук О.Н., Климова Е.И.,  
Товаровой Е.А., Дзенова Л.С.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МОУ СШ №75 (корпус 1)

по адресу(-ам): ул. Архитекторская, 9

Основание проведения проверки: родительский контроль

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)

При проверке пищеблока нарушения  
не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета:  
кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) 14 % несъедаемости  
блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рекомендовано соблюдать правила  
СанПиТа, работать в спецодежде

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Белоусовская О.Н. О. Белоусов  
Климова Е.А.  
Товарнова Е.А.  
Рябенко А.С.