

## Акт проверки организации питания

№ 4 В МОУ СШ № 102  
(наименование образовательной организации)

«16» 10 20 25 Г.

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

1. Антодиевская Ю.В., 7в
2. Алексеева С.П., зам. директора
3. Турокина Ю.А., зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (ях)

по адресу(-ам): буль. 30-летия Победы, д. 66 а

Основание проведения проверки: подписный контроль  
за качеством 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 (блюда).

**В ходе проверки установлено:**

| №<br>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): качество питания соответствует нормам

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

кишпблэк и обеденный зал в чистом состоянии, завтрак соответствует утвержденному меню

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Артёмовская Н.В.  
Алексеева С.А.  
Бурова Н.А.