

# Акт проверки организации питания

№ 9 в МБОУ СОШ № 102  
(наименование образовательной организации)

«21» 01 2026 г.

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

Данилов С.Ю. 2д  
Васильева С.В., зам. дир. по УВР  
Мокшина Ю.А., зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Б-р 30-летия Победы, 66а

Основание проведения проверки: родительский комитет за качеством 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:**

| №<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 (протерты)                                                        | ✓  |     |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): санитарные нормы соблюдаются, продукция соответствует требованиям

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Зал чистой, посуда без сколов, накрытие до 10 секунд, еда теплая, на вид приятная, вкусно пахнет, руки моют руки.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Данилов С.В. Всер

Алексеев С.В. Алексеев

Иванкина Ю.А. Иванкина