

Акт проверки организации питания

№ 12 в МОУ СШ 502
(наименование образовательной организации)

«15» 02 2026 г.

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

Антонов Владимир Валерьевич - 7а класс
Алексеев Степан Яковлевич - зам. директора
Монина Елена Сергеевна, зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Бр - зонация Тоберн, 66а

Основание проведения проверки: родительский контроль
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 (блюда).

Акт проверки организации питания

№ 12 в МОУ СОШ 5102
(наименование образовательной организации)

«15» 02 2026 г.

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

Аншосов Владимир Владимирович - за класс
Алексеева Светлана Павловна - зам. директора
Моньшина Елена Сергеевна, зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Бр - Золотая Горка, 66а

Основание проведения проверки: научительский коллектив
за качеством питания.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствием 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): блюда вкусные, соответствует нормам

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20-30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

соответствует нормам питания.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ахмаков К.К.
Ахмедов С.У.
Мамедов Ю.А.