

**Акт проверки организации питания**

№ 16 в МОУ СШ №102  
(наименование образовательной организации)

«24» апреля 2026 г.

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

- Хайнус Анна Владимировна 88 класс
- Алексеева Светлана Павловна, зам. дир.
- Мошквина Ольга Андреевна, зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

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

Основание проведения проверки: родительской комиссией 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:**

№ 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): Нарушений норм и правил санитарных норм не выявлено.

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:**

Состояние пищеблока и обеденного зала - чистое. Меню соответствует утвержденному меню, вывешенному на стенде. Требования соблюдают личную гигиену. Качеством готовой продукции удовлетворены.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Хайнус А.В. Хайнус  
Александр С.П. Александр  
Мошкова Ю.А. Мошкова