

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 нет.
Еда вкусная, теплая.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В столовой чисто, персонал в спец. одежде.
Еда на столах теплая, посуда без сколов.
Нет нарушений санитарии.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Редкина И.С.

Ковылина О.В.

Шкртлан В.А.

Акт проверки организации питания

№ 12 в МБОУ "Городищенская СШ-1"
(наименование образовательной организации)

«11» 12 2025 г.

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

Редкина И.С.
Казыкина О.В.
Муртаган Р.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьная столовая

по адресу(-ам): рп. Городище, ул. М. Цуйкова, д. 6а

Основание проведения проверки: контроль горячего
питания в школьной столовой

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 (блюд).