

## Акт проверки организации питания

№ 16 в МКОУ «СШ №1»  
(наименование образовательной организации)

25 апреля 2025

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

Самсоновой Т.Ф. завхоза  
Галидиной Т.В. учителя  
Павленко Е.С. матери Павленко Юлины,  
ученицы 8 "а" класса.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): ул. Горького, 37

Основание проведения проверки: заявка родителей

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 (протертые)                                                       | ✓ |  |
| 10 | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓ |  |

Проверкой установлено (иное):

Все соответствует требованиям.

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

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Лавина Т.В.  
Самсонова Т.В.  
Бабенко С.С., Рабейко