

Акт № 5

проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ «Новонадеждинская СШ»

от «25» ЯНВАРЯ 2022г.

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

1. РАЗВАЛЯЕВА Н.В. ОТВ. ЗА ПИТАНИЕ
2. РОМАЩЕНКО Т.В. ЗАВ. ХОЗЯЙСТВОМ
3. КУЧЕВСКАЯ П.А. УЧИТЕЛЬ
4. КАКУША Е.А. РОДИТЕЛЬ
5. ЛЕКОМЦЕВА А.О. РОДИТЕЛЬ
6. \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт в том, что «25» ЯНВАРЯ 2022г. была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «Новонадеждинская СШ».

Основание проведения проверки: ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ

РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака 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.    | Санитарное состояние зала столовой хорошее, ведется дезинфицирующая обработка.           | ✓  |     |
| 9.    | Обеденные столы чистые (протертые)                                                       | ✓  |     |
| 10.   | Соблюдение графика посещения столовой                                                    | ✓  |     |
| 11.   | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного меню (из расчета: количество не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд) = 14% не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Н.В. Разваляева Нелли Викторовна  
Т.В. Ромащенко Татьяна Владимировна  
П.А. Кучевская Тамара Александровна  
Е.А. Какуша Анна Александровна  
А.О. Лекомцева Анна Александровна