

Акт проверки организации питания

№ 5 в МКОУ Туртёвская СШ
(наименование образовательной организации)

«31» января 2025 г.

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

Козурякова А.В., Теснакова М.Н., Муравлёва О.А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКОУ Туртёвская СШ

по адресу(-ам): Станица Туртёвская, ул. Зинovieвская, 35

Основание проведения проверки: наступление сроков
проведения мероприятий.

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): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 0 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания отмечается соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Коздрякова А. В. - да
Теслякова М. И. - да
Муромцева О. Ф. - да

Приложение 3

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 блюдогорячее	✓	
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)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Коздрикова А.В., Теснакова М.И., Куртаева О.А.
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)