

Акт проверки организации питания

№ 1 в МКОУ Тугачевской ссн
(наименование образовательной организации)«15» сентября 2025г.

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

Наздряхова А. В., Теснакова М. Н., Куравица О. А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКОУ Тугачевская сснпо адресу(-ам): станция Тугачевская, ул. Зинавевская,
35Основание проведения проверки: наступление сроков
проведения мероприятий.

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).

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 контрольных родительского контроля за организацией питания достигается соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Назарекова А. В. - Н.С.

Исмакова - М. Н. - Т.е

Муромова - О. А. - М.у.г

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 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)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Наздренова А. В., Тонакова М. Н., Куравлева О. А.
 (от имени родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)