

Акт проверки организации питания

№ 4 в МКОУ Трутовской СШ
(наименование образовательной организации)

«25» декабря 2025 г.

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

Игдреева А.В., Телиакова М.Н., Нураева О.А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКОУ Трутовская СШ

по адресу(-ам): от. Трутовская, ул. Шимовейкина, 35

Основание проведения проверки: кастунисне сфокос
проведение инспекций

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 (блюда).

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 контрольной проверки родительского комитета за франшизой кафе в рамках организации отмечается соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Назарова А.В. - и.о.
Иванов М.И. - и.о.
Кураева О.А. - и.о.

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: Наздретова А.В., Исмакеева М.Н., Мурашева О.А.
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)