

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):

*И*

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:

*Замечаний нет*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Котельникова И.И.*

*Коро*

*Якунина С.Н.*

*Якунина*

*Курбангалеева Т.И.*

*Жур*

Акт проверки организации питания

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

«23» 09 2024 г.

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

родителей учащихся:  
Котельникова Ирина Николаевна  
Акулица Елена Николаевна  
Курбангалеева Татьяна Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)  
МКОУ «Майеровская СШ»

по адресу(-ам): ул. Школьная, 4

Основание проведения проверки: заявка от 18.09.2024 г.

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 (блюда).