

АКТ

№ 3 в МБОУ «СОШ №17»

(наименование образовательной организации)

«08» 02 2023г.

Комиссией по контролю за организацией питания, в составе:

Панафидина Л.М.

Сальникова И.А.

Дон Д.Н.

Милованова Е.П.

Проведена проверка организации питания в школьной столовой

По адресу: ул. Проспект Победы, д.4

Основание проведения проверки: контроль качества питания.

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 (блюд)

Входе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
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)	✓	

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

ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*количество остатков равно результатам проверки посещения школьной столовой.
Замечаний - нет.*

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Жанаридина А.М. - [подпись]
Савишкова А.И. - [подпись]
Дон Д.И. - [подпись]
Мишванова Б.Т. - [подпись]

08.02.2023

АКТ

№ 4 в МБОУ «СОШ №17»

(наименование образовательной организации)

«12» 04 2023г.

Комиссией по контролю за организацией питания, в составе:

Панафидина Л.М.

Сальникова И.А.

Дон Д.Н.

Милованова Е.П.

Проведена проверка организации питания в школьной столовой

По адресу: ул. Проспект Победы, д.4

Основание проведения проверки: контроль качества питания.

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 (блюд)

Входе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
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)	✓	

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

ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Результатом проверки замечаний не выявлено.

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Танафудина Л. М. - [подпись]

Сальникова И. А. - [подпись]

Дег Д. Н. - [подпись]

Мисованова В. П. - [подпись]

12.07.2023