

Акт проверки организации питания

№ 2 в МБОУ "Ерзовская СШ имени Героя Советского Союза Гончарова П.А."
(наименование образовательной организации)

«19» июня 2026 г.

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

Нарисовой Нариц Абуталибеовна
Лазренко Татьяна Ахметовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): р.п. Ерзовка, ул. Искендерия д.2

Основание проведения проверки: состоянии пищеблока и
обеденного зала, работа бракеражной комиссии, наличие
утвержденного меню, соответствие завтрака/обеда утвержденному меню

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).

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): *утверждено меню в течение завтрака и обеда по утвержденному меню, соответствующие порциям и обсервация зала в соответствии, работы фронтальной комиссии ведутся*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 17 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подписано: Н.А. Перисова
М.А. Мухоморова

Члены комиссии (ФИО, подпись):

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: Идрисова Наринз Абуталибева, Карренов Матвей Анатольевич
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)