

Акт проверки питания № 2  
В МКОУ «Красноярская СШ»  
Старополтавского района Волгоградской области

« 6 » 10 2023 г.

Комиссией по проверке организации питания в школе (родительский контроль) в составе:

1. Дубовская Е.А.
2. Семасова М.И.
3. Шаронова В.А.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Проведена проверка организации питания в МКОУ «Красноярская СШ» по адресу: с. Красный Яр, ул. Первомайская, д.1.

Проверка проведена на основании инициативы руководителем школы Шароновой В.А.

**Цель проверки:** осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие обеда утвержденному меню;
- соблюдением учащимися 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	✓	
4	Еда вкусная (Если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Соответствие температуры блюда	✓	
6	Блюдо качественное (нет плесени, горелого и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное) Блюдо, приготовленное на завтрак в меру соленое, с приятным запахом соответствует всем нормам.



Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню из расчета: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд = 5% не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения Нарушений в зале столовой не выявлено, чистота и целостность приборов не нарушена, меню соответствует заявленному, температурной режимы блюд соблюдаются. Предложений нет.

Члены комиссии:

(Ф.И.О./подпись)

Зубовская Е.А. СДир  
Чермасова М.И. Чермасова  
Шарыгина В.А. Шилова

№	Объект контроля	Исполнение
1	Полнота потребления блюд	✓
2	Чистота и целостность приборов	✓
3	Соответствие меню заявленному	✓
4	Соблюдение температурного режима	✓
5	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	✓
6	Соблюдение сроков годности продуктов	✓
7	Соблюдение сроков годности блюд	✓
8	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу	✓
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению	✓
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к посуде	✓