

Акт проверки организации питания

№

в

(наименование образовательной организации)

«28» января 2026 г.

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

Погосян Ани Борисовна
Шамкина Наталья Викторовна Шамкина
Деревиннова Валерия Арсеновна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МОУ ОШ № 82

по адресу (-ам): Ататюрк, 49

Основание проведения

проверки: заг-й контроль за осущ-нием
питания в школе

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).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт2)		
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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок 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) = 0,1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

замечаний не выявлено

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Погосян Ани Борисовна

Шашкина Наталья Викторовна

Дубинина

Васильева

Шашкина

Григорьевна В.Р.

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт2)	+	
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 малок и перчаток)	+	

Иное: _____

Заполнено: *Шашкина Наталья Викторовна*
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)