

№ 15 в МОУ СШ №2
(наименование образовательной организации)

«28» апреля 2026 г.

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

Деревинкова Валерия Анисимовна ВР
Вершинина Екатерина Николаевна ЕВУ

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МОУ СШ №2

по адресу (-ам): ул. Ангарская, 49

Основание проведения
проверки: регулярный контроль за оценкой
качества питания

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюда).

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: Вершинкина Екатерина Николаевна СФУ
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

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) = 0,4 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Деревикова Валерия Александровна ВД
Вершинина Екатерина Николаевна ЕВ