

Акт проверки организации питания

№ 1 в МКОУ Берлинская СШ
(наименование образовательной организации)

«19» сентября 2022 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора - Камышинова Э.М., соуч. педагог - Нора-
мова Т.Н. представитель родительской общности
- Шишова Э.Ю., представитель родительской общности
Школа - Школа Т.Ю.; ответственный за питание -
Школа - Захарова Е.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МКОУ "Берлинская СШ"

по адресу(-ам): г. Берлин, ул. Советская 68.

Основание проведения проверки: Приказ О создании Обществен-
ного родительского комитета за организацию
питания обучающихся в МКОУ "Берлинская СШ" № 224
от 22.08.22

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 (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): Нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено. Соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, нормы и меры гигиены соблюдены.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Колтышева Е. М. - [подпись]

Абрамова Т. А. - [подпись]

Антонова Е. Ю. - [подпись]

Мина Т. Ю. - [подпись]

Заскарова Е. С. - [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 2 в МКОУ "Безымянка СШ"
(наименование образовательной организации)

«19» октября 2022 г.

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

и.о. директора - Колышников Е.М., соц. педагог - Фро-
лова Т.А., представитель родительской общности -
Капитанова Т.С., ответственный за питание -
Захарова Е.С., представитель родительской обще-
ственности - Антонова Е.Ю

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

пищеблока МКОУ "Безымянка СШ"

по адресу(-ам): г. Безымянка, ул. Советская в

Основание проведения проверки: Задание "Осуществление обще-
ственной родительской контроле за организацией
питания обучающихся в МКОУ "Безымянка СШ"
№ 22/4 от 29.08.22

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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Нарушений нет, не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, персонал в полной мере соблюдается

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кашинкина Е.М. — [подпись]
Абрамова Т.А. — [подпись]
Ханитарова Т.С. — [подпись]
Антонова Е.Ю. — [подпись]
Заварова Е.С. — [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 3 в МРОУ «Безымянское СШ»^И
(наименование образовательной организации)

«21» маября 2022 г.

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

и.о. директора - Фаминкина Е. М., соц. педагог - Абра-
мова Т. А., представитель родительской общественности
- Антонова Е. Ю., представитель родительской
общественности - Капитанова Т. С., ответственной
за питание - Захарова Е. С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МРОУ «Безымянское СШ»

по адресу(-ам): с. Безымянка ул. Советская д. 61

Основание проведения проверки: Приказ «О создании обществен-
ного родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МРОУ «Безымянское СШ» №224 от 29.08.22

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 (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): Нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, нормы личной гигиены обслуживающего персонала соблюдены

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Камышкова Е.М. – [подпись]

Абрамова Т.А. – [подпись]

Антонова Е.Ю. – [подпись]

Крипанова Т.С. – [подпись]

Замарова Е.С. – [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 4 в МКОУ „Будыменская СШ“
(наименование образовательной организации)

«19» декабря 2022 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора – Камышников С.М., соц. педагог – Андреева Т.А.,
представитель родительской ответственности – Антонова Е.Ю.,
представитель родительской ответственности – Капитанова Е.С.,
ответственной за питание – Захарова Е.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МКОУ „Будыменская СШ“

по адресу(-ам): г. Будыменка ул. Советская д. 61.

Основание проведения проверки: Трехстороннее соглашение общественного
родительского контроля за организацией питания
обучающихся в МКОУ „Будыменская СШ“ № 4 от 28.08.22

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 (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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, нормы мытья посуды соблюдаются

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кашинкина Е.М. – [подпись]

Абрамова Т.А. – [подпись]

Антонова Е.Ю. – [подпись]

Кипитанова Т.С. – [подпись]

Заварова С.С. – [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 5 в МКОУ "Безземельская СШ"
(наименование образовательной организации)

«19» января 2022 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора - Камышевникова Е.М., соц. педагог -
Абрамова Т.А., представитель родительской общественности - Антонова Е.Ю., представитель родительской общественности - Камышова Т.Е., ответственный за питание - Захарова Е.С.

проведена проверка организации питания в отделении (яч.)
пищеблока МКОУ "Безземельская СШ"
по адресу(-ам): ул. Безземельная ул. Советская д. 61

Основание проведения проверки: Приказ "О создании общественного родительского контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ "Безземельская СШ"
№ 224 от 29.08.21

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 блюдогорячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пицци чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарные, гигиенические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, нормы пищевой безопасности соблюдены

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Косыгина Е.М. — [подпись]

Абрамова Т.А. — [подпись]

Антонова Е.Ю. — [подпись]

Кантатова Т.С. — [подпись]

Зинярова Е.С. — [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 6 в МКОУ „Безыменская СШ“
(наименование образовательной организации)

«21» февраля 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора – Калининкова Э.М. соц. педагог – Юркова,
представитель родительской общности – Антонова Э.Ю.,
представитель родительской общности – Камышова Э.С.,
ответственной за питание – Захарова Э.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МКОУ „Безыменская СШ“

по адресу(-ам): г. Безыменка ул. Советская д. 61

Основание проведения проверки: План, Осуществление общественного
родительского контроля за организацией питания
осуществляющиеся в МКОУ „Безыменская СШ“ № 24 от 29.08.2022 г.

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 (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): Нарушений не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-гигиенические нормы, блюда соответствуют требованиям меню, персонал в спецодежде.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Вешинникова Э.М. — [подпись]
Абрамова Т.А. — [подпись]
Антонова Е.Ю. — [подпись]
Кривцова Т.С. — [подпись]
Засарова Е.С. — [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 8 в МКОУ „Безымянская СШ“
(наименование образовательной организации)

«20» апреля 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора – Башкиникова Э.М., соц. педагог –
Абрамова Т.А., представитель родительской обще-
ственности – Антонова Э.Ю., представитель роди-
тельской ответственности – Камыталова Т.С.,
ответственный за питание – Захарова Э.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МКОУ „Безымянская СШ“

по адресу(-ам): ул. Безымянная ул. Советская д.61

Основание проведения проверки Группа „Осознание обществен-
ной родительской ответственности за организацию питания
обучающихся в МКОУ „Безымянская СШ“ назначена от 29.03.23

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 (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): Нарушений не выявлено.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, нормы и сроки хранения соблюдаются.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Жаппаникова Э.М. – Да
Абрамова Т.А. – #
Антонова Е.Ю. – Да
Камшанова Т.С. – Да
Золоторова Э.С. – Да

Акт проверки организации питания
№ 9 в МКОУ "Безымянская СШ"
(наименование образовательной организации)

«19» мая 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора — Камминникова Е.М., соц. педагог — Нуримова Г.А.,
представитель родительской ответственности — Антонова Е.Ю.,
представитель родительской ответственности — Капитанова Т.С.,
ответственный за питание — Захарова Е.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
пищеблока МКОУ "Безымянская СШ"

по адресу(-ам): х. Безымянка ул. Советская д. 61

Основание проведения проверки: Приказ "О создании общественного родительского контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ "Безымянская СШ" № 224 от 29.08.22.

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): *Нарушения не выявлено*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 1 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-гигиенические нормы, блюда соответствуют ежедневному меню, мораль и нравственность обучающихся соблюдены.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кашинникова Е.М. — [подпись]

Абрамова Т.А. —

Антонова Е.Ю. — [подпись]

Копитанова Т.С. — [подпись]

Заварова Е.С. — [подпись]