

Акт проверки организации питания
№ 1 в Безымянская СШ
(наименование образовательной организации)

«20» сентября 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
и.о. директора — Калишчикина Е.М., соуч. педагог —
— Абрамова Т.Н., представитель родительской об-
щественности — Тазова Н.В., представитель ко-
детской общественности — Каштанова Т.С.,
ответственной за питание — Захарова Э.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 ответственного
родительского комитета за организацию
питания обучающихся в МКОУ «Безымянская СШ»
№ 207 от 01.09.2023 г.

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 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, порции любой пищи

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Кашинникова Е.М. — [подпись]
Газова Н.В. — [подпись]
Драшова Т.А. — [подпись]
Кривцова Т.С. — [подпись]
Замарова Э.С. — [подпись]

обучающиеся соблюдены.

Акт проверки организации питания

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

«5» Октября 2025 г.

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

зам. директора по ЧСР - Стогова Жаньяна Анисимовна;
учитель начальных классов - Равадова Светлана Викторовна;
председатель родительского комитета - Камышова Жанна Сергеевна;
член родительского комитета - Стогова Наталья Викторовна;
член родительского комитета - Гринцова Ирина Сергеевна.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

пищеблока МКОУ "Безымянское СШ"

по адресу(-ам): г. Якутск ул. Советская д. 67.

Основание проведения проверки: Задание ответственного родительского
комитета за организацию питания обучающихся в МКОУ
"Безымянское СШ" № 174 от 01.09.2025 г.

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 (блюдов).

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, персонал мойкой посуды обучен и работает согласно.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Лешова Т.А. — Лешова
Давыдова С.А. — ДД
Калиниченко Т.С. — КС
Мухоморова Н.В. — МВ
Гришнова И.С. — ГИ

Акт проверки организации питания

№ 3

в МКОУ „Безыменская СШ“
(наименование образовательной организации)

«20» октября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
зам. директора по УВР — Голубева Татьяна Анатольевна;
учитель начальных классов — Давыдова Светлана Александровна;
председатель родительского комитета — Жакешианова Татьяна Сергеевна;
член родительского комитета — Махова Наталья Викторовна;
член родительского комитета — Гришинева Ирина Сергеевна.

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

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

Основание проведения проверки: Приказ общественного родительского комитета за организацию питания обучающихся в МКОУ „Безыменская СШ“ № 178 от 01.08.2025 г.

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): 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 меню, нормы санитарии и гигиены соблюдаются.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Лопова Т.Н. — Лопова
Давыдова С.В. — Дв
Кампанова Т.С. — Кам
Мазова Н.В. — Маз
Ершениова И.С. — Ерш

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

«7» ноября 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
зам. директора по УВР - Лопова Татьяна Анатольевна;
учитель начальных классов - Давыдова Светлана Александровна;
председатель родительского комитета - Карпаченко
Татьяна Сергеевна;
член родительского комитета - Жукова Наталья
Викторовна;
член родительского комитета - Ершимова
Ирина Сергеевна

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

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

Основание проведения проверки: Приказ общественного
родительского комитета за организацией питания
обучающихся МКОУ "Безымянская СШ" от 1.08.23г.

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): *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 меню, персонал санитарной одежды соблюдены.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Леонова А.А. – Леонова
Хавидова С.В. – Хавидова
Ванситанова Т.С. – Ванситанова
Жукова Н.В. – Жукова
Ермишова И.С. – Ермишова

Акт проверки организации питания

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

«20» ноября 2023 г.

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

зам. директора по УЗР - Гасова Татьяна Анатольевна;

учитель начальных классов - Фаворова Светлана Анисовна;

председателя родительского комитета - Капитанова Татьяна Сергеевна;

член родительского комитета - Назова Наталья Викторовна;

член родительского комитета - Ермашова Ирина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

пищеблока МКОУ "Безыменская СШ"

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

Основание проведения проверки: Приказ общественного родительского комитета за организацию питания обучающихся в МКОУ "Безыменская СШ" № 178 от 01.09.23 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, соблюдаются санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют меню, нормы санитарии, пищевой ценности соблюдаются.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ленюва М.А. — Попова
Давыдова С.В. — [подпись]
Мамитанова Т.С. — [подпись]
Лазова Н.В. — [подпись]
Ермишова И.С. — [подпись]

Акт проверки организации питания

№ 6 в МКОУ "Безыменская СШ"
(наименование образовательной организации)

«8» декабря 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
зам. директора по УВР - Лошова Татьяна Александровна
учитель начальных классов - Фавыдова Светлана Александровна
председат. род. комиссии - Копытцова Татьяна Сергеевна
член родительского комит. - Тарова Наталья Викторовна
член родительского комит. - Ермишова Ирина Сергеевна

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

по адресу(-ам): п. Безыменка ул. Заречная д. 61

Основание проведения проверки: Приказ общественного родительского комитета за охрану здоровья учащихся
в МКОУ "Безыменская СШ" №178 от 01.09.23 г.

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): 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, соблюдение санитарно-гигиенических норм, блюда соответствуют меню, персонал имеет соответствующее образование.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Попова Т.А. – Попова
Давыдова С.В. – ДВ
Камышова М.С. – КС
Махова Н.В. – МВ
Ермишова И.С. – ЕС