

Акт проверки организации питания

№ 8 в МКОУ "Безмятежная СШ"
(наименование образовательной организации)

«06» сентября 2024 г.

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

зам директора по УВР - Попова Татьяна Анатольевна
учитель начальных классов - Давыдова Светлана Александровна
председ ред комитета - Капитанова Татьяна Сергеевна
член ред комитета - Тазова Наталья Викторовна
член ред комитета - Ермилова Ирина Сергеевна

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

по адресу(-ам): х. Безмятежно, ул. Советская, 61

Основание проведения проверки: Приказ общественного родительского комитета за организацией питания обучающихся в МКОУ "Безмятежная СШ" №178 от 01.09.23г.

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:

Нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы. Блюда соответствуют меню, норма чистой воды соблюдена.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Попова Т.А. Попова

Заварова С.А. Зав

Камитанова Т.С. Кам

Тазова Н.В. Таз

Ермилова И.С. Ерм

Акт проверки организации питания

№ 9 в МКОУ "Безмянская СШ"
(наименование образовательной организации)

«20» февраля 2024 г.

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

зам. директора по УВР - Лопова Татьяна Анатольевна
учитель начальных классов - Дадурова Светлана Александровна
председатель ред. комитета - Коштанова Татьяна Сергеевна
член ред. комитета - Жигорова Наталья Викторовна
член ред. комитета - Ермилова Ирина Сергеевна

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

по адресу(-ам): г. Безмянка, ул. Советская, 62.

Основание проведения проверки: приказ общественной организации
контроля за организацией питания обучающихся в
МКОУ "Безмянская СШ" № 178 от 01.09.2023.

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 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:

Нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют меню, нормы личной гигиены соблюдены

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Лопова Т.А. Лопова
Давыдова С.А. Давыдова
Калитанидова Т.С. Калитанидова
Мазова Н.В. Мазова
Ермилова Н.С. Ермилова

Акт проверки организации питания

№ 10 в МКОУ "Федальская СШ"
(наименование образовательной организации)

«06» марта 2024 г.

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

зам. директора по УВР - Лопов Виталия Анатольевича
учитель начальных классов - Давыдова Светлана Александровна
председатель ред. комитета - Капитанова Татьяна Сергеевна
член ред. комитета - Лазова Наталья Викторовна
член ред. комитета - Ершова Ирина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

пищеблока МКОУ "Федальская СШ"

по адресу(-ам): г. Федальна, ул. Советская, 61

Основание проведения проверки: приказ общественного
родительского контроля за организацией питания обучающихся
в МКОУ "Федальская СШ" № 178 от 01.09.2023г.

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:

Нарушений не выявлено, соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют меню, персонал мойкой посуды соблюдать

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Попова Т.А. Попова

Хавваева С.А. Хавва

Хамитанова Н.С. Хам

Хазова Н.В. Хаз

Ермилова И.С. Ерм

Акт проверки организации питания

№ 11 в МКОУ "Бердманская СШ"
(наименование образовательной организации)

«20» апреля 2024 г.

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

зам. директора по ЗВР - Лопова Татьяна Анатольевна
учитель начальных классов - Давыдова Светлана Александровна
председатель ред. комитета - Капитанова Татьяна Сергеевна
член ред. комитета - Лазова Наталья Викторовна
член ред. комитета - Ершова Ирина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

пищеблока МКОУ "Бердманская СШ"

по адресу(-ам): х Бердманка, ул. Советская, 61

Основание проведения проверки: приказ областного
родительского контроля за организацией питания обучающихся
МКОУ "Бердманская СШ" № 178 от 01.09.2023г.

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:

Нарушений не выявлено, соблюдены санитарно-эпидемиологические нормы, блюда соответствуют меню, нормы гигиены помещений соблюдены

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Попова М.А. Попова

Хавыдова С.А. ДДУ

Капитанова Н.С. ДДУ

Лазова Н.В. ДДУ

Ершова И.С. ЕР