

Акт проверки организации питания

№ 5 в МБОУ СШ № 6
(наименование образовательной организации)

«20» января 2021 г.

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

Рисенко Александр Владимирович
Ситниковой Наталье Владимировне
родители, Пилиновой Татьяне
Андреевне (отв за питание в
МБОУ СШ № 2. Котово, учитель нач.
классов)

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

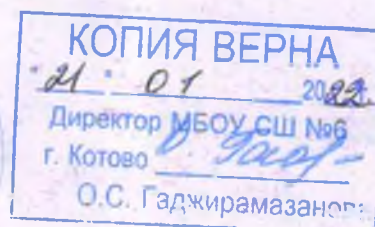
МБОУ СОШ № 6

по адресу(-ам): г. Котлов, ул. Синальниково, д. 2

Основание проведения проверки: контроль за качеством
готовой продукции, наличием и подтверждением
соответствия требованиям стандарта, утверждённому
лицом, работавшим в качестве комиссии

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

Проверкой установлено (иное): *питание организовано на территории учреждения, удовлетворительный ассортимент, соблюдение санитарно-гигиенических требований, температура, вес, качество.*
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Меню соответствует заявленному, еда вкусная, сбалансированное, термическая обработка достаточная.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

<i>Фисенко А.В.</i>	<i>И</i>	<i>20.01.2022.</i>
<i>Ситникова Н.В.</i>	<i>С</i>	<i>20.01.2022.</i>
<i>Тимонова М.А.</i>	<i>Т</i>	<i>20.01.2022.</i>

КОПИЯ ВЕРНА
 21.01.2022.
 Директор МБОУ СШ №6
 Котово *В. Гаджирамазанова*
 О.С. Гаджирамазанова

Акт проверки организации питания

№ 6 в МБОУ СШ №6 г. Котово
(наименование образовательной организации)

«04» февраля 2022 г.

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

Ситникова Н.В. Дусеико А.В. - руководи-
тели, Пинкова Т.А. - учитель физ.
массов, отв. за питание в МБОУ
СШ №6

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

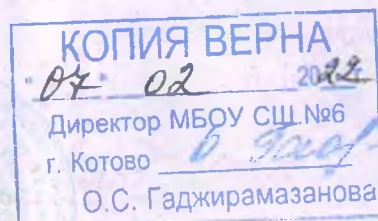
МБОУ СШ №6

по адресу(-ам): г. Котово, ул. Ситникова, д.2.

Основание проведения проверки: контроль за качеством готовой продукции, соответствием пищеблока и наличием утвержденного меню.

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): *состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, меню имеется и соответствует заведенному, указавшемуся составом, мясным изделиями, готовая продукция (булочки) имеет вывеску, скреба, горячие блюда*
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюде) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально). *аппетитны.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

питание в МБОУ СШ №6 г. Котово организовано на должном уровне, горячие напитки соответствуют всем требованиям.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ситникова Н.В. *С.И.* *04.02.2022*
Киселёв А.В. *К.* *04.02.2022*
Шукова Т.А. *Ш.* *04.02.2022*

КОПИЯ ВЕРНА

07.02.2022

Директор МБОУ СШ №6

г. Котово

О.С. Гаджирамазанова

Акт проверки организации питания

№ 7 в МБОУ СШ №6 г. Котово
(наименование образовательной организации)

«14» марта 2022 г.

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

Ковалёвой И.С. Мисеницовой Ю.С. -
родители Тименковой М.А. - отв. за
питание в МБОУ СШ №6 г. Котово,
учитель нач. классов

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

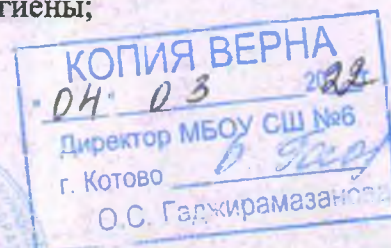
МБОУ СШ №6

по адресу(-ам): г. Котово, ул. Симельникова, д.2.

Основание проведения проверки: контроль за качеством
готовой продукции и состоянием пищеб-
лока, наличием утвержденного меню.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой батражной 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): *состояние пищеблока и зала для приема пищи удовлетворительное. Меню простое и соответствует калорийности, которая соответствует санитарным нормам, готовящая продукция имеет приятный вкус, горячие блюда аппетитны.*
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

питание в ЦБОУ СШ №6 г. Котова соответствует на должном уровне санитарно-гигиеническим требованиям. Все в норме.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Иванова И.С. 04.03.2022
Мириметов Ю.С. 04.03.2022
Плужков М.А. 04.03.2022



КОПИЯ ВЕРНА
 04.03.2022
 Директор МБОУ СШ №6
 Г. Котово
 С.С. Гаджиева