

## Акт проверки организации питания

№ 10 в МБОУ "Ерзовская СШ имени Героя Советского Союза Гончарова П.А."  
(наименование образовательной организации)

«9» 02 2023 г.

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

Яковлев А.А.  
Иванченко А.А.  
Физеякова, А.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МБОУ Ерзовская СШ

по адресу(-ам): ул. Школьная д. 2

Основание проведения проверки: Осуществление кон-  
троля за качеством готовой продукции

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).

Ход проверки установлен:

| № 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    | Специдежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Проверкой установлено (иное): все исправлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 % не съеденности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Блюда качественные, вкусно и аппетитные

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Удальцов А.А.  
Иванов А.А.  
Куришова А.Б.

Оценочный лист (заполняется по желанию)

| №<br>п/п | Объект контроля                                                                          | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Блюда выглядят аппетитно                                                                 | ✓  |     |
| 2        | Наличие ежедневного меню                                                                 | ✓  |     |
| 3        | Соответствие блюд ежедневному меню (пункт 2).                                            | ✓  |     |
| 4        | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | ✓  |     |
| 5        | Основное блюдо горячее                                                                   | ✓  |     |
| 6        | Блюда качественные (нет горелого, плесени и т.д.)                                        | ✓  |     |
| 7        | Отсутствуют сколы на столовой посуде                                                     | ✓  |     |
| 8        | Зал приема пищи чистый                                                                   | ✓  |     |
| 9        | Обеденные столы чистые (протертые)                                                       | ✓  |     |
| 10       | Специдежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             | ✓  |     |

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: Михайлова Н.В.  
 лично родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)