

## Акт проверки организации питания

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

«11» октября 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:  
Кунаева О.А., Карамышева С.Ю.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): р.п. Ерзовка, ул. Школьная 1

Основание проведения проверки: осуществлению контроля за наличием утвержденного меню, качеством готовой продукции, состоянием обеденного зала

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).

Книга посещения столовой и буфета

МБОУ "Ерзовская СШ имени Героя Советского Союза Гончарова П.А."

1. Родитель (ФИО):

Керимов А.А., Карамышева Е.Ю.

Дата посещения:

11.10.23.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 4-

Улучшить вкусовые качества еды, подлива.

Предложения: Хочется, чтобы подлива была гуще и в соусе.

Благодарности:

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Керимов А.А. Карамышева Е.Ю.  
«11» октября (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Терехова Т.В. ответственный по питанию: Т.Франц  
«11» октября (ФИО, должность, подпись, дата)



Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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)	+	

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: Сурмасылова О.А. Род. Карамзинцева С.Ю.   
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

**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): \_\_\_\_\_

**Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню** (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 42 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Нерасимова О.А.*  
*Нарамничева С.Ю.*