

## Акт проверки организации питания в МКОУ Мокро-Ольховской СШ

№ 5 от «11» марта 2014 г.

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

Женюховой Натальи Викторовны (учитель  
начальных классов), Анисимов Валентина  
Сергеевна (учитель математики), Миссодорова  
Людмила Викторовна (ответственная по пита-  
нию), Ершовой Ольга Александровна (родительница)

Приложение 4

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МКОУ Мокро-Ольховской СШ

по адресу(-ам): с. Мокрая Ольховка, ул. Школьная, д. 9

Основание проведения проверки:

контроль за качеством готовой продукции  
и составлением пищеблока, наличием утвержденного  
меню

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствием завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюда).

по адресу(-ам):

Цель проверки:

В ходе проверки установлено:

| п/п | Объем 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.)                                        | +  | Нет |
| 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 цветистое и соответствует заявленному, учащиеся соблюдают личную гигиену, горячие блюда аппетитные

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд)

= 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

питание в ЛОУ микро-высшейшей степени удовлетворено на достаточном уровне, горячие блюда соответствуют всем нормам

Члены комиссии

| ФИО               | Роспись | Дата заполнения |
|-------------------|---------|-----------------|
| Колмогорова Ж.В.  | ЖК      | 11.03.2024      |
| Яковлева В.С.     | ЯК      | 11.03.2024      |
| Милославская Т.В. | МТ      | 11.03.2024      |
| Смирнова О.Т.     | СМ      | 11.03.2024      |