

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

№ 3 от «06» октября 2025 г.

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

Кевнария Наталия Александровна - директора ОУ,  
Минардовой Лидии Викторовны - ответственной по  
питанию, Яковлевой Натальи Викторовны -  
руководителя начальных классов, Яковлевой Дарьи Сергеевны -  
родительницы, Сидовой Светы Анатольевны - родительницы  
 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  
состоянием пищеблока, 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 | 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.)                                        | +  |     |
| 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):

*составные блюда и гарниры, удовлетворительное меню и соответствие требованиям, указанные соблюдают личное питание, горячие блюда аппетитны*

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

=10 % не съеденности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*питание в МБОУ МО «С.О.Ш. №1» организовано на должном уровне, горячие блюда соответствуют всем требованиям.*

Члены комиссии

| ФИО              | Роспись            | Дата заполнения |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Кибанова Н.А.    | <i>Кибанова</i>    | 06.10.2025      |
| Михайлова Л.В.   | <i>Михайлова</i>   | 06.10.2025      |
| Колесникова Н.В. | <i>Колесникова</i> | 06.10.2025      |
| Калашникова О.С. | <i>Калашникова</i> | 06.10.2025      |
| Смирнова О.А.    | <i>Смирнова</i>    |                 |