

**Акт проверки организации питания**

№ 23 в МКОУ "Червиновская СШ"  
(наименование образовательной организации)

«10» марта 2022 г.

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

Ариенко И.А., педагог-психолог, ответственный за  
организацию питания

Паркина И.А., учитель

Ивускина С.Н., учитель

Мармонова Л.А., родитель 2 А класса

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)  
МКОУ "Червиновская СШ"

по адресу(-ам): с. Червиновое, ул. Ленина, 12 а

Основание проведения проверки: организация  
питания в школьной столовой

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 (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

| №<br>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): качество готовой продукции хорошее, работники соблюдают санитарный режим, в наличии все необходимые документальные, состояние обеденного зала хорошее

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 94 % не съеденности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Организация питания ведется на достойном уровне

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ишенико М.В. *Ишенико*  
 Каркин А.В. *Каркин*  
 Иркина С.В. *Иркина*  
 Мартынова Л.В. *Мартынова*