

АКТ № 18

проверки школьной столовой комиссией  
по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся  
МКОУ «Червлёновская СШ»

от 17.08.23 года

Комиссия в составе:

Даненкова А.Г. -ответственная за организацию питанияАрисенко М.Н. -член бракеражной комиссииСтаценко О.Н. -член бракеражной комиссииДжанова Н.В., родитель 8 Б класса

составили настоящий акт в том, что в МКОУ «Червлёновская СШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

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).

В ходе проверки выявлено:

| № п/п | Объект контроля                                                                   | Да | Нет |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1     | Блюдо выглядит аппетитно                                                          | ✓  |     |
| 2     | Наличие ежедневного меню                                                          | ✓  |     |
| 3     | Соответствие блюда ежедневному меню                                               | ✓  |     |
| 4     | Еда вкусная (если нет, то 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 приёма пищи чистый                                                            | ✓  |     |
| 9     | Обеденные столы чистые (протертые)                                                | ✓  |     |
| 10    | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная                                 | ✓  |     |

Выводы: Организация питания в ОУ ведется согласно  
пищеблока и обеденного зала, хорошее, в наличии утвержденное  
меню, завтрак соответствует меню, от-се соблюдают личную гигиену.

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

Предложения:

Члены комиссии:

Даненкова А.Г.  
Арисенко М.Н.  
Стаценко О.Н.  
Джанова Н.В.

Даненкова А.Г.Арисенко М.Н.Стаценко О.Н.Джанова Н.В.С актом комиссии ознакомлен: Сергееняработник пищеблока С