

## Акт проверки организации питания

№                      МАОУ «Привольненская СШ имени М.С. Шумилова»

(наименование образовательной организации)

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

1. Сиребниенская А.А.  
2. Консменко М.А.

Проведена проверка организации питания в отделении школьной столовой в МАОУ «Привольненская СШ имени М.С. Шумилова»

По адресу: Волгоградская область Светлоярский районе  
п.Привольный ул.Григория Азарова д.14

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществления контроля за состоянием пищеблока и обеденного зала

1. Наличие утверждённого меню;
2. Соответствия завтрака/обеда утверждённому меню;
3. Соблюдения обучающимися личной гигиены;
4. Работа с брокеражной комиссией;
5. Качеством готовой продукции (блюд);

### В ходе проверки установлено:

| №п/п | Объект контроля                                                                         | да | нет |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1.   | Блюдо выглядит аппетитно                                                                | да |     |
| 2.   | Наличие ежедневного меню                                                                | да |     |
| 3.   | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт №2)                                          | да |     |
| 4.   | Соответствие блюда ежедневному меню                                                     | да |     |
| 5.   | Еда вкусная(если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | да |     |
| 6.   | Основание блюда горячее                                                                 | да |     |
| 7.   | Блюдо качественное (нет горелого, плесени)                                              | да |     |
| 8.   | Отсутствие сколы на столовой посуде                                                     | да |     |
| 9.   | Зал приёма пищи чистый                                                                  | да |     |
| 10.  | Обеденные столы чистые (протёртые)                                                      | да |     |
| 11.  | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)            | да |     |

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) = % не съеданности блюд

### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Сегодня 15 января школой был проведен родительский комитет в школьной столовой в тридцатьвосьмой школе. Качество школьной продукции удовлетворительно соответствует приложенной норме в обеденном зале и школьной столовой опрятно!

Члены комиссии: Смирнов Вадим -  
(ФИО, подпись)

Смирновская А.А. Кошечкина М.А.