

Акт проверки организации питания

№ 6 в МКОУ "Гуровская СШ"
(наименование образовательной организации)

21.11.2025 г.

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

Филиппов О.Т.
Бакулина Н.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьной столовой (обеденный зал)

по адресу(-ам): г. Гуров ул. Центральная, 22

Основание проведения проверки: перечень вопросов
контроль

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	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): Все соответствует
требованиям СанПиН 18.001.01.00
Санитарно-гигиенические требования

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).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить работу по улучшению
качества обслуживания

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Иванова О.А.
Бажин Ю.В.