

Акт проверки организации питания

№ 14 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда
(наименование образовательной организации)

«16» 03 2026 г.

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

Председатель комиссии Кошова И.Б. - зам. директора
Специалист комиссии за организацию питания - Ринарба Н.О
Члены комиссии Швецова О.В., 35, 75, и Мухоморова Г.О. - 35, 40, 75

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43
по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения

проверки: Контроль качества организации питания
и соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания
в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.07.2017 № 109-ФЗ
«О безопасности пищевой продукции»

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 (пункт2)	✓	
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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент проверки решения предлагаемого меню ч то оно соответствует всем требованиям, меню на день приема в кампусе на территории, объекте.

Помещение столовой чистое, имеются образцы. Посуда чистая, без трещин сколов. Помещение имеет чистую территорию в соответствии с санитарными требованиями.

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:

Комиссия приняла решение столовой и организовать работу по улучшению качества. Предлагаемое меню ч то оно соответствует всем требованиям, меню на день приема в кампусе на территории, объекте.

- кампус чистый, территория чистая;
- фрукты свежие (яблоки) без признаков порчи;
- чай с сахаром - чистый в меру сладкий;
- хлеб свежеиспеченный / теплые - свежие

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Юсупова И. Ю.

Васильева И. О.

Иванова И.

Иванов И. О.