

Акт проверки организации питания  
№ 16 в МКОУ СШ № 2 г. Котельниково  
(наименование образовательной организации)  
«24» 04 2023 г.

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

Курсанова Марина Евгеньевна  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)  
микроблока столовой МКОУ СШ № 2 г. Котельниково  
по адресу(-ам): ул. Набережная, 14

Основание проведения проверки: Осуществление родительского контроля в соответствии с приказом № 271 от 30.08.2024г.

Цель проверки: - осуществление контроля обеденного зала;

- наличие утвержденного циклического и ежедневного меню;
- соответствие завтрака /обеда утвержденному меню;
- наличие контрольного блюда;
- работа бракеражной комиссии (журнал, приказ);
- дегустация;
- процент съедаемости, опрос учащихся и педагогов;
- качество буфетной продукции (маркировки, срок годности, ассортиментный перечень);
- соответствие суточных проб и сырья (по запросу).

ВЫВОДЫ:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Курсанова М.Е. [подпись]

Оценочный лист (заполняется по желанию родителем)

## Оценочный лист (заполняется по желанию)

| №<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)            | ✓  |     |

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: Кирсанова М. Е. Кир  
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)