

## Акт проверки организации питания

№ 2

в МОУ СШ № 33

(наименование образовательной организации)

«31» октября 2025 г.

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

ответственного за питание в МОУ СШ № 33 Шамынова М.И.,  
зав. производством столовой Коноваловой Н.О.,  
родителей 2-х и 3-х классов: Сафроновой К.А.,  
Гамкингенко Н.П., Югошневой Е.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) столовой МОУ СШ № 33

по адресу(-ам): улица имени Константина Симонова, 29

Основание проведения проверки: Положение о комиссии по контролю за организацией питания учащихся от 30.08.2021 г. № 01-32-39

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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 35 % не съеданности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Качество готовой продукции, соблюдение санитарных требований, наличие утвержденного меню, состояние пищевого и обеденного зала соответствует стандартам.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Сидорова И.И.*  
*Мамкина Г.И.*  
*Ромашова Е.Е.*  
*Шальников М.И.*  
*Сидорова И.И.*