

АКТ № 1

проверки организации питания  
в МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«17» сентября 2022 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:  
Богачкова ЕА  
Шокине ВИ

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» 17.09.2022 г.  
в 11<sup>00</sup>, большая перемена (дата, время)  
по адресу: с. Зензеватка, ул. Октябрьская, 9-1.

Основание проведения проверки: плановая проверка в сентябре  
в 2022-2023 учебном году

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- 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	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать органолептические свойства цвет, запах, вкус)	вкусная	
5	Основное блюдо горячее	горячее	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	качеств.	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутствуют	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	чистые	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	да	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций - общее количество накрытых блюд)  
% не съеданности блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения

-/-

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Богачкова ЕА  
Шокине В.И.

Получено  
[подпись]

АКТ № 3

в МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«28» октября 2022 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:  
Мамондовой Т.В.  
Тюпильниковой Т.А.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» 28.10.2022 г., в 12.00  
(дата, время)

по адресу: с. Зензеватка, ул. Октябрьская, 9/1

Основание проведения проверки проверка в октябре

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	да	нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	да	
2	Наличие ежедневного меню	имеется	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	соотв.е	
4	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать органолептические свойства цвет, запах, вкус)	вкусная	
5	Основное блюдо горячее	горячее	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	кач.	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсут.	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	имеет.	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)

% не съеданности блюд (определяется визуально) 10%

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Мамондова  
Т.В.

Тюпильникова  
Т.А.

АКТ № 4

проверки организации питания  
в МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«22» ноября 2022 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:

Богачкова Е.А.  
Мезенцева Т.С.  
Тюпичина Т.А.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» 22.11.2022  
в 12:00 часов по адресу: с. Зензеватка, ул. Октябрьская, 9-А  
(дата, время)

Основание проведения проверки: плановая проверка  
в ноябре 2022 года в преддверии учебного года

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- 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	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	вкус соответствует	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	какое	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутст.	
8	Зал приема пищи чистый	чистый	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	чистый	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	скрыт - нет	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)  
% не съедемости блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения: —

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Богачкова Е.А.  
Мезенцева Т.С.  
Тюпичина Т.А.

АКТ № 5

проверки организации питания

в МКОУ «Зензеватская СШ»

(наименование организации)

«22» декабря

2022 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:

Косенко Н.С.

Шокина В.И.

Лопилина М.И.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» 22.12.2022

в 10:00, большая перемена

(дата, время)

по адресу: р. Зензеватка ул. Октябрьская, д. 1.

Основание проведения проверки плановая проверка в декабре в 2022-2023 учебном году

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по 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)	вкусная	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	качест.	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутст.	
8	Зал приема пищи чистый	чистый	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	опрятная	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)

5 % не съеданности блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения: в основном пища школьного изготовления

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Косенко Н.С.  
Шокина В.И.  
Лопилина М.И.

АКТ № 6

проверки организации питания

в МКОУ «Зензеватская СШ»

(наименование организации)

«26» января 2023 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе: \_\_\_\_\_

Магомедова Т.Ч.  
Сидоренко Е.В.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» 26.01.2023  
в 10<sup>00</sup>, на большой перемене (дата, время)

по адресу: с Зензеватиня, ул. Октябрьская

Основание проведения проверки плановая проверка в январе

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- 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	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	да	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	да	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсут.	
8	Зал приема пищи чистый	нет	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	нет	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	нет	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)  
5 % не съедемости блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения: \_\_\_\_\_

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Т.Ч. Магомедова  
Е.В. Сидоренко

Магомедова Т.Ч.  
Сидоренко Е.В.

АКТ № 4

проверки организации питания

в МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«02» февраля 2023 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе: \_\_\_\_\_

Монашера Т. В.

Сидоренко Е. В.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» дд. 02. 2023  
в 12<sup>00</sup> на большой перемене (дата, время)  
по адресу: с. Зензеватка, ул. Октябрьская, 1

Основание проведения проверки плановая проверка в  
феврале

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по 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.)	кашеи	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутст.	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	да	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)  
3 % не съедемости блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения: \_\_\_\_\_

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Т. В. Монашера  
Е. В. Сидоренко

Монашера Т. В.  
Сидоренко Е. В.

АКТ № 8

проверки организации питания

в МКОУ «Землянская СПС»  
(наименование организации)

17 марта 2023г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:

Магомедова П.И.  
Богачкова Е.А.  
Суровенко В.В.проведена проверка организации питания в МКОУ «Землянская СПС»  
17.03.2023г., 10<sup>00</sup> (дата, время)

по адресу

Основание проведения проверки плановая проверка в марте

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеззараженного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- качеством пищевой продукции (блюда)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	да	нет
1	Блюда выложены аппетитно	+	
2	Наличие утвержденного меню	+	
3	Соответствие блюд утвержденному меню (пункт 2)	+	
4	Еда вкусная, (если нет, то в ящик указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	Вкус удовлетворительный	
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюда качественные (нет горелого, кислого и т.д.)	+	
7	Отсутствуют следы на столовой посуде	отсутствует	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеззараженные столовые приборы (протертые)	протертые	
10	Специалисты у персонала столовой чистые и опрятные (наличие головного убора, масок и перчаток)	Опрятно	

Плановая потребление блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество выданных блюд)  
% не съеденности блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись)

✓ Магомедова  
✓ Богачкова  
✓ Суровенко

Магомедова П.И.  
Богачкова Е.А.  
Суровенко В.В.

АКТ № 9

проверки организации питания

в МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«26» апреля 2023 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе: 2 человек

Косенко Н.Е.  
Исаенцева Т.О.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» внешлановая

(дата, время)

по адресу: с. Зензеватка

Основание проведения проверки проверка в апреле

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	да	нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	да	
2	Наличие ежедневного меню	есть	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)		
4	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	соответствует	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	качеств.	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутствуют	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	чистые	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, масок и перчаток)	да	

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)

10 % не съеданности блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Косенко Н.Е.  
Исаенцева Т.О.

Косенко Н.Е.  
Исаенцева Т.О.  
Сидоренко Е.В. (методист)

АКТ № 10  
 проверки организации питания  
 в МНОУ «Зензеватская СШ»  
 (наименование организации)

от 19. мая 2013 г.

Комплексней по контролю организации питания и качеством питания, в составе:

- Бочарова С.А.
- Шокина В.М.
- Суроренов С.В.
- Мамедов Т.М.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ» Кляновск (дата, время)

по адресу: с Зензевата ул. Октябрьская, 7

Основание проведения проверки проверка в мае 2013

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдении обучающимися личной гигиены;
- работой по бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюда)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	да	нет
1	Блюда выкладывают аппетитно	да	
2	Наличие ежедневного меню	да	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (дубликат 2)	да	
4	Еда вкусная, (если нет, то в ином указать организационные свойства - цвет, запах, вкус)	да	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет порезов, шпешен и т.д.)	да	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
10	Специалист у персонала столовой чистая и опрятная (наличие головного убора, мажох и перчаток)	да	

Планога потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количества не съеденных порций / общее количество порций в блюде)  
 % не съеденности блюд (определяется визуально)

Выходы и предложения: Детские продукты в меню не соответствуют требованиям санитарной гигиены  
Улучшить качество обслуживания  
 Члены комиссии (Ф.И.О., подпись) Мамедов Т.М.  
Шокина В.М.  
Суроренов С.В.  
Бочарова С.А.