

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации
питания в МКОУ «Центр образования Смородинский»
(школа)**

**Цель проверки: организация и осуществление питания обучающихся в
образовательной организации.**

МКОУ «Центр образования Смородинский» (школа)

от «12» марта 2024 г.

Ход проверки:

Место, время проверки:

Комиссией в составе:

было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие контрольного блюда на кухне.
5. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.
 - организация приёма пищи: мытьё рук; сервировка стола; наличие отходов.
6. Качество приготовления пищи (1-е блюдо; 2-е блюдо; напиток).

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопросы к организации питания		
	меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость	имеются +	не имеются
	журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	имеются +	не имеются
	выдача пищи осуществляется поварами	в белых халатах +	без халатов
	нормы выдачи пищи по объёму	соблюдены +	не соблюдены
	пищу получают младшие воспитатели	в специальной одежды +	без специальной одежды

		в маркированную посуду +	не маркированную посуду
		в соответствии с санитарными требованиями +	не в соответствии с санитарными требованиями
	Сервировка	соблюдена +	не соблюдена

Приготовленная пища вкусная. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

Алар- *Алимова Д.В.*

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации
питания в МКОУ «Центр образования Смородинский»
(школа)**

**Цель проверки: организация и осуществление питания обучающихся в
образовательной организации.**

МКОУ «Центр образования Смородинский» (школа)

от «12» декабря 2024 г.

Ход проверки:

Место, время проверки:

Комиссией в составе:

было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие контрольного блюда на кухне.
5. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.
 - организация приёма пищи: мытьё рук; сервировка стола; наличие отходов.
6. Качество приготовления пищи (1-е блюдо; 2-е блюдо; напиток).

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопросы к организации питания		
	меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость	имеются +	не имеются
	журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	имеются +	не имеются
	выдача пищи осуществляется поварами	в белых халатах +	без халатов
	нормы выдачи пищи по объёму	соблюдены +	не соблюдены
	пищу получают младшие воспитатели	в специальной одежды +	без специальной одежды

		в маркированную посуду +	не маркированную посуду
		в соответствии с санитарными требованиями +	не в соответствии с санитарными требованиями
	Сервировка	соблюдена +	не соблюдена

Приготовленная пища вкусная. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:



