

Примерная форма акта  
по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ СОШ № 1 г. Вуктыла

(наименование образовательной организации)

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Нагаев Юлия Юрьевна

Члены комиссии:

Кетова Инга Александровна

Куратова Наталья Евгеньевна

В присутствии

Житовой С. В. зам. директора по ВР

составили настоящий акт о том, что «31» января 2024 г. в 10 час. 00 мин.  
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт ;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приёма пищи обучающимися да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:  
Аркарова О.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) нет

дежурство педагогов да

чистота зала удовлетворительно

\_\_\_\_\_ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном

зале 222 посадочных мест (достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов наличие неватерной ручки на столах

— гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

есть, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции соответствует

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Стерилья и скамейки имеют заусеницы, что приводит к порче одежды обучающихся. Лопатки деформированы. Отсутствуют салфетки на столах.

Члены комиссии:

Нагаева Ю. Ю. - Пред.  
Кетова И. А. - член  
Муратова (И. В.) - член

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

директор Песков Лопова О.А.

озве-комсомо Л. зав. пр. Малементо В.В.  
31.01.20.

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептичная оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
31.01.2024	завтрак	норма	да	да	соответствует	соответствует	соответствует	-
31.01.2024	обед (котлеты)	норма	да	да	соответствует	присутствует рваный запах котлет, много лука, нет вкуса, мяса	соответствует	не соответствует по количеству порций котлет

приготовлена в соответствии с технологической картой. Архивная копия должна быть такой

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.