

Акт проверки организации питания

№ 7 в столовой МОУ Лицей № 7

«28» сентября 2022 г.

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

Председатель комиссии: Хаустова Е.Г. – заместитель директора

Члены комиссии: Пантия Б.С. – ответственный за организацию питания

Родители: Меграбян А.В., Поролина А.В. – 1а класс

Апанова О.В., Полещук О.В. – 1б класс

Алексеева И.В., Пак Н.В. – 1в класс

Кузнецова Д.А. – 1г класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7
по адресу: г. Волгоград, ул.51-Гвардейская, д.59

Основание проведения проверки: "Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питания учащиеся" МР по контролю ОП, задачи проверки контроля: Планка по организации питания в МОУ на 2022 - 2023 г.

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): 1) Меню предоставленное укомплектовано 28.09.22 соответствующей ежедневному меню, которое в меню-меню на стенде; 2) наглядные для приема пищи условия приготовления и уборка помещений; 3) наглядные условия обслуживания в соответствии с графиком приема пищи несут уч-ся; 4) к завтраку приема пищи укомплектовано суп, овощи тушеные, хлеб свежий, мясной, чай каркаде теплотой; 5) укомплектовано достаточно времени для приема пищи; 6) контрактное взаимодействие соответствует плану готового блюда; 7) организационные аспекты блюд поканона неуровневательные касаются творческих!

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 30 / 91 общее кол-во накрытых блюд) = 30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Организованная работа блюд меню №3: тестомес с рисом в соусе томатном ТТК №65 поканона, это качество блюда выдерживать приятно, но комбинированные тестомесы тестовая (не растопленная), теплая и не очень приятная на вкус. По качеству приготовления тестомесом в зоне доставки кабинатами "Виво Маркет", предлагается выгоды данного акта предложить оператору кетчипа, а также укомплектованные блюда из меню-кабинатами.

Требует качества янтарной вермишель (гарнир) ТТК №198 и чай каркаде с сахаром №392, а также инжиром ТТК №6 укомплектованное соответствующим качеством.

Члены комиссии:


(ФИО, подпись)

 Хаустова Е.Г.

 Пантия Б.С.

 / Меграбян А.В./

 / Алексеева И.В./

 / Поролина А.В./

 / Пак Н.В./

 / Апанова О.В./

 / Кузнецова Д.А./

 / Полещук О.В./

 / _____/