

## Акт проверки организации питания

№ 2 в столовой МОУ Лицей № 7

«18» октября 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: Колесникова Е.А., Перова И.В. – 2а класс

Ботвинкина Т.И., Мырзенко А.С., Платова Н.А – 2б класс

Богатырева Ю.В., Асадова А. Б. – 2в класс

Чукарина Е.А., Юсубова С.Ю. – 2г класс

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

Основание проведения проверки: Заказ родителем центра в осуществление контроля организации питания учащихся; МР по контролю ОП, график проведения контроля в столовой МОУ; Акт МОУ по организации центра контроля качества питания.

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 предлагаемое 10-дневным  
 утверждается меню на 18.10.2022 соответствует евро-  
 пивному меню на отщере и блюдам предлагаемым  
 учащимся; 2) консистенция для крема пшени кровет-  
 крано и убоано; 3) каротине отщере размораживалось  
 с сахарной пшени кинше, касса преступили к  
 крему пшени ввране; 4) к моменту крема  
 кассе учащимся вв отщере тенной, пшени светлой,  
 нарезанное ввтенне ввурно незавершенное; 5) ввтенне  
 пшени ввтенне (пересыла) чтобы ввтенне ввтенне  
 ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во  
 не съеденных порций 35 / 145 общее кол-во накрытых блюд)  
 = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).


**Выводы и предложения:**

Органистическая проба блюд меню n 8:  
 котлета рубленая из тшерега ТК n 62 показала, что  
 ввтенне котлета ввтенне ввтенне, возмущенные  
 консистенция котлета средняя, в ввтенне котлета  
 имеет ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне  
 ввтенне ввтенне ТК n 141 - разварено хорошо, ввтенне  
 на ввтенне ввтенне ввтенне;  
 чай с сахаром и ввтенне n 532 - ввтенне на ввтенне,  
 прозрачный; ввтенне светлой ТК n 4 - не ввтенне, ввтенне  
 на ввтенне.  
 Контрольные ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне  
 ввтенне ввтенне соответствует норме ввтенне.  
 К данному меню к, ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне ввтенне

**Члены комиссии:**

(ФИО, подпись)


 Хаустова Е.Г.

 Пантия Б.С.

 / Колесникова Е.А. /

 / Ботвинкина Т.И. /

 / Мырзенко А.С. /


 / Платова Н.А. /

 Терова И.В.

 / Богатырева Ю.В. /

 / Асадова А.Б. /

 / Чукарина Е.А. /

 / Юсубова С.Ю. /