

## Акт проверки организации питания

№ 4 в столовой МОУ Лицей № 7

«25» ноября 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: Гайдамакина М.А. Гурбанова Э.З. – 3а класс

Николаева А.В., Ремизова О.А. – 3б класс

Бушуев В.А., Катехлиева С.Р. – 3в класс

Кононенко Е.Н., Коробова А.С. – 3г класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7

по адресу: г. Волгоград, ул.51-Гвардейская, д.59

Основание проведения проверки: График проведения родительского контроля 'Городской родительской контроле в сфере питания' контроле организации горячего питания учащихся' МР по контролю ОП; приказ о комиссии по контролю ОП.

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): на момент проверки, указанное  
предлагается меню № 5, что соответствует требованиям ори-  
гинального меню. Соответствующее меню (№ 5) размещено  
на информационном стенде в столовой. Напротив  
столов размещены берны в соответствии с гради-  
ком приёма пищи установленной. Во меню не помещены  
квотировки, статьи и статьи чистые, средства для  
обработки столов в наличии.

Лично проверено на приёме пищи по графику, на момент приёма  
пищи детьми, еда теплая, чай тёплый, сахар белый.  
Для уплаты налога за отведённые места для приёма пищи органи-

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во  
не съеденных порций 40 / 140 общее кол-во накрытых блюд)  
= 29 % не съеданности блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

оригинальные блюда меню № 5 показаны:

- макароны отварные ТТК № 129, макароны твердые  
аккуратно, сварены до нужной твердости, кусочек  
- кусочки мяса котлета ТТК № 40, кусочки куриной  
рудки примерно одного размера, мясо курицы не  
переварено, в соответствии с технологической картой  
подано, возможность овощей и куриного  
мяса в соответствии с картой;

- чай с сахаром и лимонной квотой, квотой  
в меру сладкий, цвет белый, кусочек

- суп с овощами ТТК № 4, сварен на овощном  
бульоне; - хлеб белый, не заваривать.

К меню в целом и к каждому блюду в отдельности  
по результатам дегустации замечаний нет.

### Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[подпись] / Хаустова Е.Г. /

[подпись] / Пантия Б.С. /

[подпись] / Гайдамакина М.А. /

[подпись] / Гурбанова Э.З. /

[подпись] / Николаева А.В. /

[подпись] / Ремизова О.А. /

[подпись] / Бушуев В.А. /

[подпись] / Катехлиева С.Р. /

[подпись] / Кононенко Е.Н. /

[подпись] / Коробова А.С. /