

## Акт проверки организации питания

№ 5 в столовой МОУ Лицей № 7

«21» декабря 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: Федорова Н.С. *Ильяхина А.Х.* – 4а класс

Ахметова А.А., Кистенева И.И. – 4в класс

Гайдамакина М.А. – 4г класс

*Робушова М.В.* – 4б класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7

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

Основание проведения проверки: *Традиция проведения родительского контроля; Порядок родительского контроля в общеобразовательной организации; Организация горячего питания учащихся; МР по контролю ДП; Инструкция о комиссии по контролю ОБ.*

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 указанного  
предлагается меню № 3, что соответствует значимости меню,  
утвержденного на учебной год. Соответствующее меню на инвентар-  
мащетах в столовой и на сайте ИУ. Чаевые  
полицейские в соответствии с графиком приема  
лице указывается, и с учетом температурного режима.  
Термокартонные столов, в помещении проводится уборка и  
проветривание. Касса при работе на прием организовано  
в соответствии с требованиями. Работа ведется ручная и ведется  
за счет. На момент проверки касса, сра. т.б. н.д.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню\* (из расчета: кол-во  
не съеденных порций 38 / 115 общее кол-во накрытых блюд)  
= 33 % не съеданности блюд (определяется визуально).


### Выводы и предложения:

- организационные проб блюда меню № 3 подают:  
- теоретически в рисом и соусом томатным ТТК № 65 в виде  
применение, оформлением. То количество фарш  
средней жирности, при этом на вилке. Вкус приятный  
насыщенности и приятный на вкус;  
- гарнир, каша ячневая разная, разваристой  
при этом на вилке, в меру поджарен ТТК № 134;  
- чай каркаде с сахаром № 3024, теплым в меру  
сладым, прозрачным, но недостаточно насыщен;  
- хлеб белый ТТК № 6, мягкий, равномерно нарезан  
в целом меню отменное, как в целом и  
соответствующее ТК.  
То есть не есть ячневый гарнир, предпочтительнее  
макарон на гарнир.

### Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_ / Хаустова Е.Г. /

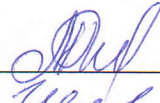

 /Пантия Б.С. /

\_\_\_\_\_ / Федорова Н.С. /

 / Ахметова А.А. /

\_\_\_\_\_ / Кистенева И.И. /

 / Гайдамакина М.А. /

 / Федотина М.В.  
 / Федотина М.В. /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /