

Акт проверки организации питания

№ 9 в столовой МОУ Лицей № 7

«26» апреля 2023 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

председатель ВМО Мартыш - Сисембаева С.А.

Родители:	<u>Муромов М.И.</u> – 6б класс	<u>Макарова Ж.В.</u> – 7г класс
	<u>Кобяк В.С.</u> – 6б класс	<u>Андреева Н.Н.</u> – 9в класс
	<u>Чернаков М.И.</u> – 8б класс	<u>Ромодеевская</u> – 9г класс
	<u>Тубанова Е.В.</u> – 8г класс	<u>Лопова А.Ю.</u> – 5б класс
	<u>Каретникова Д.П.</u> – 8б класс	- 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 образовательных организациях городского округа «Город Волгоград», МР по контролю ОП; график проведения контроля на день – 2023 г.; Приказ по организации контроля питания в МОУ

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 (блюда).

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 контроля предлагалось меню
№ 9, что соответствует указанным меню, утвержденному на уч. год.
Соответствующее меню размещено на сайте и также в его копии.
Накрытие столов осуществлялось верно, чтобы еда оставалась
теплой, в соответствии с графиком питания. Качество при-
готовки своевременно, сохранилось за столом, закрепленного за
классом.

Размещение столовой чистое, проветриваемое, столовые приборы,
посуда чистая и без сколов.

Дети были в сопровождении их родителей, ружья были
привезены, применены к себе, ориентировано размещение
дети и ели.

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

Выводы и предложения:

1. Организационная работа по меню № 9 показала:
 - творожное в рисе с соусом томатного ТТК № 65, аджи-
мировка, на вкус и запах приятны, не сухие, потому что-
тогда продукт соответствует норме;
 - каша пшеничная (крупяная) ТТК № 100 - вязкая, приятная;
 - чай в сахарном каркаде № 92 В - приятный, но не насыщен-
ного цвета, вероятно по раскладке недостаточно заварив;
 - хлеб пшеничный ТТК № 6 - нарезать на раттоле куски, обжарить.
2. Организационная работа по меню за подкляту:
 - меню за 50р - суп из свиной копчености с картофелем, в жару
теплого, приятного запаха; булка - не вкусная и сухая;
 - меню за 65р - бургер с курицей копченой ТТК № 19 - вкусный;
 - меню за 40р - отбивная из куриного филе с картофелем -
отбивная фарширована, вкусная, макароны отварены хорошо;
 - меню за 185р - шашлык с курицей рагу - вкусный,
соус насыщенного и приятного, соответствующий гарнир -
мисо - не проверено соответствие
3. Рекомендовано договориться с родителями о возможности питания
и дисциплины. Рекомендовать меню за
под. кляту.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Е.Г. Хаустова /

Б.С. Пантия /

С.В. Сивилева /

Вотраственская Е. В.

Александров Я.И.

Маларов И.В.

Тубанова Е.А.

Чеснаков М.В.

Александр М.В.

Косык Е.С.

Делова А.Ю.