

Акт проверки организации питания

№ 10 в столовой МОУ Лицей № 7

«18» мая 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

Родители: Деткова Н.В. – 2б класс
Долженко М.А. – 2в класс Метальникова С.А. – 3г класс
Лукова И.В. – 3б класс Рябухина М.В. – 4б класс
Тихонова И.И. – 3в класс Ситникова Г.С. – 4г 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 учащихся
МОУ Лицей №7; МР по контролю ОП; график проведения контроля
на дозвг; 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 (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 контроля, представленное меню № 4, что соответствует требованиям меню, утвержденному Роспотребнадзором на день 23.04.2019. Соответствующее меню размещено на сайте в столовой и на сайте меню. Напротив столов осуществлены в протареевном проветривающем и дезинфицирующем деле, комбинированном и столом чистоте. За каждой классовой закреплены столы. Классы принадлежат к определенному времени, верно, еще к моменту приема пищи детьми. темная.

Дети принадлежат и ведут в сопровождении классного руководителя в каждой классовой комнате, имеющие средства. Работает электрокотельная.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 125 общее кол-во накрытых блюд) = 29 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:


1. Организационная работа меню № 4 показала:
 - каша вязкая молочная рисовая с маслом ТТК № 102, варенная, в меру сладкая, приятная на вкус, приятного молочного цвета;
 - бутерброд с сыром и хлебом ТТК № 137, хлеб светлого цвета на равные куски, сыр (10%) соответствует виду;
 - чай с сахаром № 392 В - приятный, сладкий и приятный на вкус.
2. Учительница начальной школы плохо ведет молочные каши, рекомендуется провести работу в классах, работа с детьми о пользе каши, необходимости приема горячей пищи для функционирования детского организма.
3. Потребительский контроль показал качество работы организации питания уч-ся в столовой, соблюдению санитарии и гигиены.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 /Е.Г. Хаустова /

 /Б.С. Пантя /

 / Деткова Н.В. /

 / Лукова И.В. /

 / Метальникова С.А. /

 / Ситникова Г.С. /

 / Долженко М.А. /

 / Тихонова И.И. /

 / Рябухина М.В. /

 / _____ /