

Акт проверки организации питания

№ 7 в столовой МОУ Лицей № 7

«28» февраля 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: Луцаева Н.Н. – 7а класс Савченко Ю.И. – 8а класс
Воинова В.П. – 7б класс Мартынова Е.А. – 8в класс
Толстых О.А. – 7в класс Алексеева И.В. – 9б класс
Хахонина А.В. – 7г класс Фролова Е.С. – 9в 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 гражданскими лицами". МР по контролю ДП; график проведения контроля на 2023-23/24; Требования по осуществлению контроля питания 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 <i>/теплого/</i>	+	
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, указанного пред-
лагалось меню № 8 что соответствует указанному меню, утвержден-
ному на 28.12.2012. Соответствующее меню (№ 8) на от-
станции в столовой. Фактически состав предложенно непосредствен-
но перед приходом классов, которые прикреплены на приемы-
щицы в соответствии с графиком питания. Темпе-
ратуре столовой проверено столом чистоте, уборка
проводится. Листами № 4-11 классов, к составлению
организованно китайские небольшие количество
детей, поэтому на раздате организованы группы
классов, которые китайская организованно сразу са-
дятся за столы и приступают к приему пищи

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 20/120 общее кол-во накрытых блюд)
= 16 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

1. организационные работы по меню показали что:
каша молочная вязкая овсяная с маслом "ТК-70"
приятная на вкус, вязкая, рассыпчатая, приятная
на вкус, в меру сладкая, не водянистая;
2. Буженина с соевым ТК-30, хлеб свежий, нарезан
на равные кусочки, от 10ч. приятная, но на вкус
напоминает выжаренный продукт;
3. чай с сахаром ТК-30, темный, прозрачный, теплым
Рекомендовано проводить ознакомительную работу
среди родителей 5-11 классов с организацией ки-
тайской работой автоматизированной системы
доставки, где реализуются организации ки-
тайские старшие и младшие, где организации
организация горячего питания.
Представители родительского комитета провести
беседу с администрацией, принять ответственность за орг. пит.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 /Е.Г. Хаустова /

 /Б.С. Пантия /

 / Луцаева Н.Н./

 / Воинова В.П./

 / Толстых О.А./

 / Хахонина А.В./

 / Савченко Ю.И./

 / Мартынова Е.А./

 / Алексеева И.В./

 / Фролова Е.С./