

Акт проверки организации питания

№ 8 в столовой МОУ Лицей № 7

«16» марта 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: Меграбян А.В. – 1а класс	Колесникова Е.А. – 2а класс
Петракова Е.Н. – 1б класс	Ботвинкина Т.И. – 2б класс
Еремина О.В. – 1в класс	
Камышникова О.А. – 1г класс	Солохина Ю.В. – 2г 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 общеобразовательных организациях города Волгограда; МР по контролю ОП; график проведения контроля на 2022-2023 гг.; Акт по организационному контролю питания №8

Цель проверки осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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 контроле, учащиеся пред-
ложено меню № 10, что соответствует требованиям меню
утвержденному на дод-23г. Соответствующее меню размещено
на сайте и стенде в столовой. Накрошки столов и керничение
классов осуществляется в соответствии с графиком питания
классов проводится верно, в соответствии с накрывшем, поэтому
еда на момент приема пищи темна.

Помещение столовой чистое, убранное, столы
обработаны, посуда чистая и без сколов. У каждого
класса свой стол. Дети могут ругать, шуметь
и сидеть за столом.

Учащиеся 1-х классов несут в школьной столовой

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 40 / 99 общее кол-во накрытых блюде)
= 40 % не съеданности блюде (определяется визуально).

Выводы и предложения:

1. Организация приема блюде меню № 10 показала:
 - котлета рубленая из птицы ТП-62, сформирована,
золотистой, в разрезе светлая, но консистенция
мягкая и приятная. Вкусовые качества хорошие;
 - пюре из бобовых яркого цвета, приятного
цвета, хорошо разварено, вкусное;
 - огурец соевый, нарезанный - дети едят не охотно;
 - чай с сахаром и лимонад, приятного, темного
и вкусного.
2. Дефицитные блюде меню № 10 проводятся хорошо
организацией.
Организация питания осуществляется в
удовлетворительном.
3. Рекомендуется родителям проводить беседы с
детьми о важности приема пищи, которую дети едят не с охотой.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] /Е.Г. Хаустова /

[Подпись] /Б.С. Пантия /

[Подпись] / Меграбян А.В./

[Подпись] / Колесникова Е.А./

[Подпись] / Петракова Е.Н./

[Подпись] / Ботвинкина Т.И./

[Подпись] / Еремина О.В./

[Подпись] / Солохина Ю.В./

[Подпись] / Камышникова О.А./

[Подпись] /