

# Акт проверки организации питания

№ 1 в столовой МОУ Лицей № 7

«18» сентября 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Председатель комиссии: Гуляева Т.М. – заместитель директора

Члены комиссии: Пантия Б.С. – ответственный за организацию питания

Родители: Колбяткина Е.Н., Потапова А.С., Орлова М.Н. – 1а класс

Кондрашова В.Г., Капитанова П.В. – 1б класс

Гилева В.А., Рябухина М.В. – 1в класс

Сорокина И.С., Утина А.В. – 1г класс

*Куратор ООО "Виль Маркет" - Свиридова Л.А.*

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 совместительном контроле организации питания в учебном заведении"; МР по контролю ОП, график проведенные проверки; Препод в организации питания в МОУ на 2023-2024 уч.год.*

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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	



Проверкой установлено (иное): на момент проверки, участвующее предприятие меню №7, что соответствует указанному меню, утвержденного меню Роттердамской. Меню №7 реализуется на предприятии в столовой и на работе людей. Также на территории столовой коммерческие столовые предоставляют, стала чистота и по внешнему виду. Проверили также работу оборудования твердо перед проверкой кафедр класса, это в моменту проверки все было сделано, класс в столовую приносился в соответствии, с учетом, кто класс содержит за свои столовые, это уже на столе. Из столовой по в череве, детей уперевать за пере-меню повар и даже купить продукты за класс. Проверить

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 153 общее кол-во накрытых блюд) = 46 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

Меню №7: каша 'Дружба' с рисом и пшеном, чай с сахаром, бутерброд с маслом и сыром, хлеб.

Организационные работы меню поваров:

- каша в упаковке 'Дружба' теплая, купленной комбинированной приятного вкуса и вкуса сладкая; детей еще много!

- бутерброд: масло приятное на вкус и цвет, сыр твердый, хлеб свежий - бутерброд съеден на работе.

- чай с сахаром: теплая, прозрачная; вкусная. Представлены блюда меню №7 в столовой по меню поваров классные приятные ребята, но у ребенка 7-8 классов меню есть каша это говорит о низкой кухне - лучше потребленной каше.


Замечание: - довести до сведения родителей статуса - что с организацией питания - проводить с детьми работу по формированию культуры горячего питания. В целом работа по организации питания в школе оценивается на 'хорошо'.

### Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_/ Гуляева Т.М./

\_\_\_\_\_/ Пантия Б.С./

\_\_\_\_\_/ Исмереданова С.А./

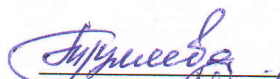
\_\_\_\_\_/ Колбашкина Е.Н./

\_\_\_\_\_/ Потапова А.С./

\_\_\_\_\_/ Орлова М.Н./

\_\_\_\_\_/ Кондрашова В.Г./

\_\_\_\_\_/ Капитанова П.В./

\_\_\_\_\_/ Гилева В.А./

\_\_\_\_\_/ Рябухина М.В./

\_\_\_\_\_/ Сорокина И.С./

\_\_\_\_\_/ Утина А.В./