

Закончился ???

Акт проверки организации питания

№ 2 в столовой МОУ Лицей № 7

«17» октября 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: Ловягина Е.А., Капитанова И.В., Рыблова А.А. – 1 класс

Ботвинкина Т.И., Мырзенко А.С. – 3б класс

Ремизова О.А. – 4б класс

Оганесян А.А., Рябухина М.В., Гудова Н.В., Ахметова А.А. – 5 класс

Сушич О.Ф. – 6в класс

Мукоян Н.Ш., Боровик Е.А. – 7в класс

Представитель ПСИОН – Лоренц А.В.

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7

по адресу: г. Волгоград, ул.51-Гвардейская, д.59

Основание проведения проверки: *Положение Комитетского контроля в*
сфере общественного питания Волгоградской области
участвующее; МР по контролю ОП; график проведения контроля
по 2023-2024 гг.; График по организационному питанию
в МОУ на 2023-24 гг. 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 (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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): на момент проверки учащиеся определяли меню № 3, что соответствует значимости меню, соответствующее меню № 3 на эти стэнды в столовой. Столовая была проверена стеной системы, покуда без столов. Напротив осуществлялось меню, адресат программы в столовую по программе в сопровождении классного руководителя, все необходимые процедуры соблюдены.

Жа менюет приема пищи детьми, для темной, налиток темной, аля не завершено.

Блюда на др. кухню тоже темной, подаются некоем - ответно приур кривой темной.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 12 / 60 общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

1. Организация питания в школе в соответствии с меню № 3, что соответствует значимости меню, соответствующее меню № 3 на эти стэнды в столовой. Столовая была проверена стеной системы, покуда без столов. Напротив осуществлялось меню, адресат программы в столовую по программе в сопровождении классного руководителя, все необходимые процедуры соблюдены.

2. Организационные мероприятия по обеспечению качества питания в школе:


Все блюда приготовлены на кухне и стеной, разнообразны и интересны. Ваканс горит меню может позволить учащимся не только получать питание в течение учебного дня.

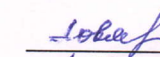
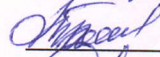
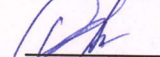

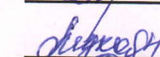
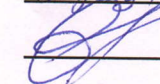
3. В учебное посещение столовой и организационные мероприятия по обеспечению качества питания в школе.

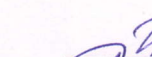
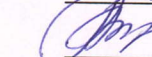
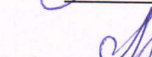
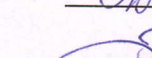
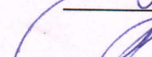
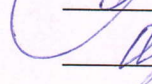
Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

_____ Гуляева Т.М.

 _____ Пантя Б.С.

 | Ловина Е.А.
 | Потвинкина Т.А.
 | Демидова О.А.
 | Бородин Е.А.
 | И.И. Лукаш
 | Даниелян А.А.

 | Канатова Н.В.
 | Волкова О.О.
 | Морозенко А.С.
 | Буга Н.В.
 | Давидова О.О.
 | Рушич О.Ф.