

## Акт проверки организации питания

№ 3 в столовой МОУ Лицей № 7

«17» ноября 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:

Крутова И.А. – 3а класс Масеева О.В. – 4а класс

Бабошин А.И. – 3б класс Малхасян М.Е. – 4б класс

Солохина Ю.В. – 3г класс Большакова Е.Ю. – 4в класс

*Игдалькина М.А. - мать* Коробова Е.Н. – 4г класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7

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

Основание проведения проверки: *Требования родительского контроля в соответствии с контрольной организацией питания учащихся; МР по контролю общественного питания, Акт о проведении проверки организации питания и мониторинга качества питания; проверка проведения контроля на возз-2023 г.*

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 проверки, указанная предшественница меню «11», что соответствует указанному меню, оформленная по меню на дату 18.11.25 размещена на стенде в столовой и на сайте МОУ. Присутствие столовой проверки и чистоты на момент проверки. Оборудование столов осуществляется верно, в классу класса. Классы поставлены в соответствие с графиком, указанной закрепленные столов, в оформлении классного руководителя. К моменту приема пищи детьми, еда теплая, малышам напортом и дети удерживают за перемены кофты. Кроме того, учащиеся некоторых классов (3в, 4в) при приеме за родительскую плату дополнительно в завтрак.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 50 / 140 общее кол-во накрытых блюд) = 35 % не съеданности блюд (определяется визуально).


### Выводы и предложения:

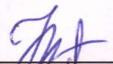
- было предложено проинструктировать и опомнить меню «11» - котлета рубчатая (мелкая) - котлета обжаренная, с румяной корочкой, в разрезе видно, что приготовлена правильно цвета, кусочек картофеля дополнительно; - картофель отварной - соответствует норме;
  - макароны отварные (коричневые) - приготовлены на воде, хорошо приготовлены, не разваливаются, кусочек;
  - чай с сахаром и лимоном - теплый, прозрачный, без примесей, в меру сладкий, вкусный;
  - хлеб - белый, имеет рваную корочку по вкусу и форме.
- Вместительные блюда меню «11» правильно приготовлены внешне, но наблюдение за приемом пищи детьми показало, что они не едят работу котлетной, макароны были съедены. Востановление отделе о проверке во родительский класс.

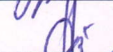
### Члены комиссии:

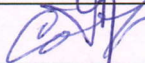
(ФИО, подпись)

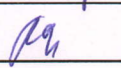
\_\_\_\_\_ / Гуляева Т.М. /

 / Пантия Б.С. /


 / Крутова И.А. /

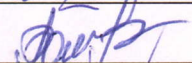
 / Бабошин А.И. /


 / Солохина Ю.В. /

 / Гайдарская

 / Масеева О.В. /

 / Малхасян М.Е. /

 / Большакова Е.Ю. /

 / Коробова Е.Н. /