

Акт проверки организации питания

№ 4 в столовой МОУ Лицей № 7

«22» декабря 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:

Михайлова Н.В. - 6а класс

Мановалова И.И. - 5г класс

Ковалев Е.Р. - 6в класс

_____ - _____ класс

Федорова Я.Р. - 5а класс

Рубцова И.В. - 5б класс

Тютюшкова И.В. - 5в класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7
по адресу: г. Волгоград, ул.51-Гвардейская, д.59

Основание проведения проверки: Требования нормативного контроля в соответствии с требованиями федерального стандарта ФГОС-СР. Требования государственного контроля; Труды по ФГОС-СР; Требования к качеству питания на 2023-2024; ИР по контролю ДП.

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 проведения проверки
установлено соответствие меню «Б» в соответствии
меню «Б» в соответствии со стандартом стандарта.

Проверены требования на момент проведения проверки
кратковременно, а также и соответствие качества, на кухне
нет скелетов. Проверены блюда соответствия требованиям
качества приходящие по графике в соответствии с
качествами руководителя, иными процедурами
обслуживания. На момент проведения проверки, нет теплых,
приходящих по графику и в порядке.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 10 / В среднем кол-во накрытых блюд)
= 4 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

расчет установлен
5-6 классов средней категории

Выводы и предложения:

1) Ориентируясь на меню основного меню «Б»
качества: - жареное (гарнир) вареное, жареное,
кремной и вкуса; - время и качество
с доставкой - кремом на вкус и запах,
поддерживать время хранения; - чай в меню -
теплый, прожареный, в меню сладкий; - вода
достаточно - горячей, не холодной.

2) В соответствии с требованиями меню по району «Б»
на кухню и кратковременно в течение 5-10
дней. Рекомендовано более регулярно проверять
качество работы персонала кухни.

3) В соответствии с требованиями об организации питания
в школе, рекомендовано в соответствии с
качеством обслуживания, более активно использовать
рекомендованные критерии.

Рекомендовано: проводить работу с родителями
в классах по удовлетворению качества
обслуживания.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Гуляева Т.М. / Гуляева Т.М. /

Нантия Б.С. / Нантия Б.С. /

Косов С.С. / Косов С.С. /

Минина М.В. / Минина М.В. /

Мандельова Я.О. / Мандельова Я.О. /

Герасова Н. / Герасова Н. /

А.В. Радченко / А.В. Радченко /

В.И. Пестряков / В.И. Пестряков /

_____ / _____ /

_____ / _____ /