

Акт проверки организации питания

№ 5 в столовой МОУ Лицей № 7

«19» января 2024 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:

Ищук И. С. - 7а класс

Луцаева Н. Н. – 8а класс

Гераскина А. С. – 7б класс

Муратова А. С. – 8б класс

Кальченко Е. А. – 7в класс

Шмелева А. Н. – 8в класс

Ераносян В. В. – 7г класс

Хахонина А. В. – 8г 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
осуществлении контроля организации питания учащихся;
МР по контролю общественного питания; Приложение по организации
задачи родит. контроля и мониторинга организ. горячего пит.
Порядок проведения контроля по 0025-0027г.

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 <i>меню</i>	+	
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, указанное
предлагалось меню № 11, что соответствует чикамской
меню. Информацию по меню с соответствующей датой
в наличии на отделе, информация на сайте соответ-
ствует меню на 19.01.24. Минимуме столовой посуды,
проблемно, столов чистые без сколов, посуды без ско-
лов, чистая. Напорные столов обслуживались непосред-
ственно перед приходом классов. Классы приводят по
графику, в определенные время, в соответствии с распо-
рядком, как класс имеет очередь имени и могут идти
к приему пищи детьми, два темпы, соответствует.
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
 не съеденных порций 35 / 86 общее кол-во накрытых блюд)
 = 40 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Результаты были предложены с учетом организационных
и работ по меню № 11. Работы показали, что:
 - котлета рыбная (шештай) - хорошо обработана и
 приготовлена, с корочкой. На туже увеличиваем
 - макаронные изделия (каршер) - не переварены,
 приятные на вкус, вкусные;
 - овощи свежие (всеми овощами) - нарезаны на
 ровные квадратные кусочки, соответствующей норме;
 - хлеб - белый, одинаковые кусочки, вкус соответствующей норме;
 - чай с сахаром и лимоном - теплый, приятный, в
 меру сладкий, вкусный.
 В целом меню оставило хорошее впечатление по
 своему организационному составу. Однако дети
 плохо едят мясные продукты. Еще макаронные,
 чай с сахаром и еду за классы.
 Необходимо проверить работу с детьми по
 формированию культуры здорового питания дома
 и в школе.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Гуляева Т.М. / Гуляева Т.М. /

Пантия Б.С. / Пантия Б.С. /

Ишук И. С. / Ишук И. С. /

Луцаева Н. Н. / Луцаева Н. Н. /

Гераскина А. С. / Гераскина А. С. /

Муратова А. С. / Муратова А. С. /

Кальченко Е. А. / Кальченко Е. А. /

Шмелева А. Н. / Шмелева А. Н. /

Ераносян В. В. / Ераносян В. В. /

Хахонина А. В. / Хахонина А. В. /