

Акт проверки организации питания

№ 6 в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 85 имени Героя Российской Федерации Г.П. Лячина Дзержинского района Волгограда»

«29» февраля 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Харитоновна Виктория Александровна педагог-организатор, ответственный за организацию питания;
Шестункина Дина Александровна, заместитель директора по УВР. Ответственный за родительский контроль;
Ярибиян Тамара Бениаминовна, родитель (законный представитель) со стороны учащихся 5-9 классов.
Вубаза Фатима Сульмане, родитель (законный представитель) со стороны учащихся 1-4 классов.

Проведена проверка организации питания в отделении столовой в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 85 имени Героя Российской Федерации Г.П. Лячина Дзержинского района Волгограда»

по адресу(-ам): Россия, Волгоград, ул.Эльбрусская,91

Основание проведения проверки: Посещение столовой МОУ СШ № 85 в рамках проведения родительского контроля согласно графику посещения школьной столовой МОУ СШ № 85.

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): процесс питания осуществляется без нарушений.


Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съедемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Родители удовлетворены посещением школьной столовой МОУ СШ № 85. Замечаний к сотрудникам, работающим в школьной столовой, нет. На все вопросы родителей были даны ответы и разъяснения по меню, графикам, сотрудникам, и т.д.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

 Харитоновна В.А.

 Шестункина Д.А.

 Ярибикян Т.Б.

 Вубаза Ф.С.

Директору МОУ СШ № 85
Розомовой Н.Ю.
Вубаза Ю.С.
(ФИО родителя, законного
представителя)
проживающего
по адресу: Ул. Зеленинск 26/55
тел.: 89357338683

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Вубаза Ю.С., законный представитель
(ФИО обучающегося), обучающегося
в 4 Б. классе, прошу включить меня в график посещения школьной столовой (буфета),
а так же в состав комиссии, осуществляющей родительский контроль за организацией
питания в общеобразовательной организации.

Дата посещения 29.02.2024.

Время посещения 9:30.

Цель посещения _____

29.02.2024

(дата)

(расшифровка подписи)

Вубаза Ю.С.
(подпись) /

Директору МОУСШ № 85
Розаковой № 10.
Ямбекова Т. Б.
(ФИО родителя, законного
представителя)
проживающего
по адресу: ч. Маршала Жукова 168/1
тел.: 8-988-988-01-86

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, Ямбекова Т. Б., законный представитель
(ФИО обучающегося), обучающегося
в 7, Б классе, прошу включить меня в график посещения школьной столовой (буфета),
а так же в состав комиссии, осуществляющей родительский контроль за организацией
питания в общеобразовательной организации.

Дата посещения 29.02.2024г.

Время посещения 09³⁰

Цель посещения _____

29.02.2024г.
(дата)

(расшифровка подписи)

Ямбекова Т. Б.
(подпись) /

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 пицци чистый	+	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Иное: _____

Заполнено: Грибкева Тамара Бималишевна (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 пицци чистый	+	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Иное: _____

Заполнено: Вубаза Жаппина Сулеймановна
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)