

Акт проверки организации питания

№ 7 в столовой МОУ Лицей № 7

«12» марта 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:

Бородина Л.Л. - 1а класс

Солохина Ю.В. – 1г класс

Мотренко В.В. – 1а класс

Миграбян А. В. – 2а класс

Ружицкая О.М. – 1б класс

Гончаренко О.А. – 2б класс

Девидзе Т.И. – 1б класс

Алексеева И.В. – 2в класс

Кумейко А.Ю. – 1в 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; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организованного горячего питания в МОУ на 2023/2024 гг; график проведения родительского контроля на 2023/2024 гг.

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 12.09.24 меню № 8, что соответствует журналу приема пищи на ступе в нашем меню № 8 для безмолвного меню и меню для мамы.

Температура столовой проверена, чистота, уют, чистота. Работники столовой в спецодежде, шапочках и перчатках, открытое на виду. Работы на столах чистота, без садов.

Дети пришли в сопровождении к. руководящей, выданы руки у малышей свои гигиенические средства и туалетная бумага. Инструкторы для рук работают.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных 52 порций 35% / 145 общее кол-во накрытых блюд) = 35% не съеданности блюд (определяется визуально).

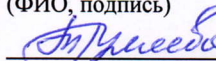
Выводы и предложения:

Была проведена организационная работа по меню № 8:

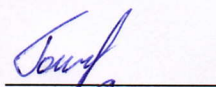
- 1) овсянка отварная - овсяные хлопья, нарезана порционно, ароматизирована на вкус и приятная;
 - 2) каша из пшеницы - порции соответствуют выходу готового продукта - 150 гр, не рассыпается, приятной на вкус, кусочки куриной грудки чистые, тушеная, но размером размера, в отваре было соусное;
 - 3) каша с сахаром и корицей - прозрачной, приятного цвета и вкуса, в меру ароматной;
 - 4) каша - нежная, нарезана на брусничные кусочки. Соус на кашу прилепился, темная, дети присоединяют к определенному блюду.
- В целом качество работы контролируется утверждением порядка и организации питания. Необходимо проводить работу с детьми по культуре здоровья, прививать навыки.


Члены комиссии:

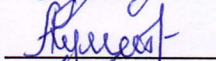
(ФИО, подпись)


 / Гуляева Т.М. /


 / Пантия Б.С. /


 / Байдарова О.А. /

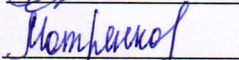
 / ... /

 / ... /

 / ... /

 / ... /

 / ... /

 / ... /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /