

Акт проверки организации питания

№ 6 в столовой МОУ Лицей № 7

«13» февраля 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

Лущаева 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; 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 (блюда).

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 13.02.2024 меню на стэнде, выданное и журнале бракеража соответствуют дате, в меню не указаны меню для детей с пищевой аллергией, отсутствует столовая, частое, столовая, частое. Работники столовой в переходное, шапочки и перчатки. Руки вымыты. Стова чистая и без сколов.

Дети приносят со своими родителями продукты, имеют ручки и сажают на закреплённые за классом столы. Ведут себя тихо и спокойно.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 103/120 общее кол-во накрытых блюд) = 14 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Проверка организационных проб блюд меню - 8 видов всех блюд соответствует нормам, это показал контрольный взвешивание блюд: хлеб - 180-190г, каша - 50г, макароны - 100-110г, чай - 200г, макароны отварные - порционные, нарезаны порционно, приправы на вкус;

2. хлеб из пшеницы - при расхождении, приятного запаха и вкуса, морковь в меру, ошпаривается куски курицей (ручки);

3. чай с сахаром и лимонным - прозрачный, вкусный;

4. хлеб - белый, нарезан на порционные куски.


Процесс организации питания организован, соблюдается в соответствии с программой питания.

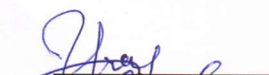
Работники 7-8 классов хорошо знают составленное меню и активно участвуют в нем. Контроль оставших порций осуществляется у родителей.


Члены комиссии:

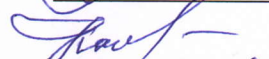
(ФИО, подпись)

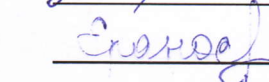
 / Гуляева Т.М. /

 / Пантя Б.С. /

 / Ишук И. С. /

 / Гераскина А. С. /

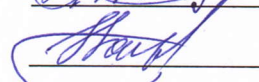
 / Кальченко Е. А. /

 / Ераносян В. В. /

 / Луцаева Н. Н. /

 / Муратова А. С. /

 / Шмелева А. Н. /

 / Хачина А. В. /