

Акт проверки организации питания

№8 в столовой МОУ Лицей № 7

«24» апреля 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:

Колесникова Е.А. - 3а класс

Гайдамакина М.А. – 4а класс

Галушкина Е.В. – 3б класс

Матвеева М.С. – 4б класс

Мгерян М.О. – 3в класс

Ли Я.Р. – 4г класс

Ананьева В.В. – 3г 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 24.04.2024 меню № 9 на сайте ЛОУ и отпечата в журнале бракеража пищевой продукции. В меню все меню (основное и за добавку меню).

Организовать горячего завтрака завтрак в соответствии со всеми требованиями, отпечата, в соответствии с программой питания.

Санитарно-гигиенические мероприятия соблюдать. Качество удовлетворения организационных мероприятий на объекте провести тем же и соответствующим требованиям.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 124 общее кол-во накрытых блюде) = 30 % не съедаетости блюде (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Проведена организационная работа блюде меню № 9. Ввиду всех готовых блюде соответствующей нормами, что по-каждому контрольное увеличение блюде:

творожок с рисом - 100 гр, каша пшеничная вязкая - 150 гр.

1. творожок с рисом с соусом томатным - физически свариваются до готовности, приятного запаха и приятные на вкус;

2. каша пшеничная вязкая - жидковата, доготовлена. После добавления кашу не едят совсем!

3. чай каркаде с сахаром - приятности, красивого цвета, приятности на вкус;

4. хлеб порезанности пшеничной - вкусный, дружка - ково нарезан.

Все блюде меню на объекте дружка дружка не едят полностью соус и пшеничную кашу.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Гуляева Т.М. / Гуляева Т.М. /

Пантя Б.С. / Пантя Б.С. /

Колесникова Е.А. / Колесникова Е.А. /

Галушкина Е.В. / Галушкина Е.В. /

Мгерян М.О. / Мгерян М.О. /

Ананьева В.В. / Ананьева В.В. /

Гайдамакина М.А. / Гайдамакина М.А. /

Матвеева М.С. / Матвеева М.С. /

Ли Я.Р. / Ли Я.Р. /

_____ / _____ /