

Акт проверки организации питания

№ 9 в столовой МОУ Лицей № 7

«17» мая 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:

Ситникова Г.С. - 5в класс

Луцаева Н. Н. – 8а класс

Шуманина Ю.Е. – 6а класс

Муратова А. С. – 8б класс

Кальченко Е. А. – 7в класс

Савченко Ю.И. – 9а класс

Маркосян Н.Р. – 7г класс

Белусова С.В. – 9г 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 <i>теплее</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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): на 18.05.2024 меню на отмене
сайта МОУ и дополнительные детали меню №5 состав-
ляют знаменитому меню.

Помещение столовой чистое, столы обработаны
и помещенье протерто. Работники в зале и
на кухне в спецодежде в специальной форме, шапочках,
видится журнале контроля готовой продукции
и бракеража. В наличии контрольные бланды.
Проведено контрольное взвешивание, все
готовые блюда соответствуют нормам.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 10 / 100 общее кол-во накрытых блюде)
= 8 % не съедаетости блюде (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Комиссия провела дегустацию блюде
меню №5:

- 1- тушеное из мяса птицы ТК №40: овощи прова-
рены, соус приятного на вкус и цвет. Куски
мяса нужного размера и цвета на порции;
 - 2- мажоранное пюре отварное ТК №40; не пере-
варено, приятного цвета и консистенции;
 - 3- чай в сахаром и молоком ТК №01; прозрачный,
кусочек лимона;
 - 4- хлеб немецкого ТК №6: хорошо нарезан на кусочки;
 - 5- соус сметанный ТК №4: нарезан на 2-3 кусочка.
- Весь процесс организован по времени и пара-
лельно у каждого класса свои места, накры-
тие предварительное, но все теплое и не
заветренное, комиссии оценивают работу
столовой и кухни на "хорошо". У родителей
есть предложения по новому меню.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Гуляева Т.М. / Гуляева Т.М. /

Пантия Б.С. / Пантия Б.С. /

Ситникова Г.С. / Ситникова Г.С. /

Шуманина Ю.Е. / Шуманина Ю.Е. /

Кальченко Е.А. / Кальченко Е.А. /

Маркосян Н.Р. / Маркосян Н.Р. /

Луцаева Н.Н. / Луцаева Н.Н. /

Муратова А.С. / Муратова А.С. /

Савченко Ю.И. / Савченко Ю.И. /

Белоусова С.В. / Белоусова С.В. /