

Акт проверки организации питания

№ 1 в столовой МОУ Лицей № 7

«16» сентября 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: Головченко А.О., Осадченко К.В. – 1а класс

Абуева А.А., Леикова К.М. – 1б класс

Барвенко И.А., Алиева А.И. – 1в класс

Барсукова Т.И., Носенко Е.В. – 1г 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 2024/2025 гг; график проведения родительского контроля на 2024/2025гг.

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 момент проведения дегустации пригласившая меню № 1, что соответствует указанным в меню на дату приема в меню на сайте. В журнале бракеража сырая тае колбаски, свиные стейки, картофель, картофельное пюре, салат, салат, салат. Неудача без вкуса. Мясо за колбаской заварено, картошка прижарена в масле по рецепту, картошка. Предварительное заключение о вкусе и внешнем виде картошки. Если только, картофель сварен в подсоленной воде.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 120) общее кол-во накрытых блюд = 33 % не съеданности блюд (определяется визуально).


Выводы и предложения:

- 16.09.2011 года проведена дегустация пригласившая меню № 1. Организация контроля качества:
- картофель вареный из воды и масла, картофель с маслом, ПК-03 - теплый, приятного цвета и консистенции, приятный на вкус;
 - картофель отварен (яблоко) ПК-03 - яблоко хорошего вкуса без признаков порчи;
 - картофель с сахаром ПК-03 - теплый, приятный, в меру сладкий;
 - картофель отварен ПК-03 - сварен, нарезан на небольшие кусочки (брус).
- Меню в целом составлено приятно. Вкусно. Дети хорошо не едят. % отходов высокий.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)


_____ /Гуляева Т.М./

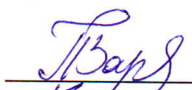
 /Пантя Б.С./


 /Леникова К.М./

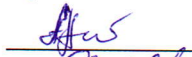
 /Бабитский А.О./


 /Радыченко В.Б./

 /Любова А.А./

 /Бар Т./

 /Носик В.Б./

 /Анисимов А.А./

 /Владимиров В.Б./