

Акт проверки организации питания

№ 2 в столовой МОУ Лицей № 7

«15» октября 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: Максименко М.С., Рассказова В. В. – 2а класс

Капитанова П.В., Ружицкая Д. А. – 2б класс

Канатова С. М. – 2в класс

Сорокина И.С. – 2г 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 (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>меню</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 (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): На 15.10.24, ресторанского
контроля, касающаяся приготовления меню № 2. На от-
ветстве, данные представлены данные меню. Качество
не нарушено. В журнале бракеража выявлено все
отметки, следует устранить в работе
Контроль соблюдения чистоты, проверено, отходы выбро-
саны. Тара новая, без сколов.
За классическое жареное мясо, качество хорошее -
звонко по жарке. Напротиве обнаруживается жирно.
На момент проверки кухни все чистое.
Работники столовой в периодичности, соблюдая уборку.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
 не съеденных порций 20 / 96 общее кол-во накрытых блюд)
 = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- 15.10.2024 заключенная администрация меню № 2
Организованная работа членами ресторанского конт-
роля показала:
- мясо из птицы, ТК № 67, качество хорошее
цвет, рассыпчатость, приятной на вкус. Но кус-
ки кур. грудки разного размера и в порциях в разном
количестве (гр);
 - чай с сахаром и лимоном, ТК № 301, качество, про-
зрачность, сладкий в меру, приятной на вкус;
 - хлеб кисельный, ТК № 6, мягкий, хорошо нарезанный;
 - колбаса свиная, ТК № 2, не заморожена, хорошо нарезан
Вкусность оставила приятное вкусовое впечатление.
Организованная работа персонала на "хорошо"

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Гуляева Т.М. / Гуляева Т.М. /

Пантия Б.С. / Пантия Б.С. /

Максименко М.С. / Максименко М.С. /

Капитанова П.В. / Капитанова П.В. /

Сорокина И.С. / Сорокина И.С. /

Ветсуева Д.А. / Ветсуева Д.А. /

Максименко М.С. / Максименко М.С. /

Капитанова П.В. / Капитанова П.В. /

Сорокина И.С. / Сорокина И.С. /

Ветсуева Д.А. / Ветсуева Д.А. /