

## Акт проверки организации питания

№ 3 в столовой МОУ Лицей № 7

«20» ноября 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: Мирабан А.В., Петренко М.В. – 3 а класс

Томаренко О.А. – 3 б класс

Алексеева И.В., Лопова Е.В. – 3 в класс

Тюсюян М.А., Кермишва Н.М. – 3 г 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 <i>мясное</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 20.11.2024 утрачено 1-4 классов перекачалось меню № 9. Данное меню в количестве на ор. етюре в столовой (на время не-матери на дату в количестве).

Доставление столовой чистот, кроватями, строгих местах, куда новая и открытая.

Работники столовой в спец. форме, головной убор, перчатки на руках.

У каждого класса свое закрепление, столов. Надписи четкие, ктр. класс приходит ко времени. Общее впечатление о столовой очень хорошее.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 20 / 100 общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

Дефектные блюда из меню № 9 на 20.11.2024 показаны:

1. Комлета нежная, ТТК + 563, сожиренованная, приятного вкуса, в разрезе готовилась, на кус и консистенцию приятная, выход готового блюда 90 гр;
2. Макароны из твердых сортов пшеницы, ТТК + 120, готовлен, держат форму, вкусной;
3. Гай каркаде с сахаром, ТТК + 247, красивого цвета, в меру сладкий, вкусной. Дети любят много;
4. Ябло белое сладкое, нарезан на ореховый кусок, сладкий, не заветрен.

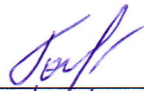
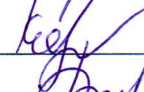


Работники столовой меню дети едят с удовольствием, макароны и комлета строготы хороши. Гай каркаде любят много. Много детей получают витамин и готовую продукцию.

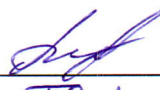
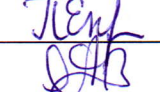
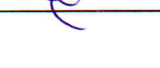
### Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_ /Гуляева Т.М./

\_\_\_\_\_ /Пантя Б.С./

Бонгарина |  |  
Коркина |  |  
Темфинова |  |  
Болосан Д.А. |  |

Мелрабен |  |  
Тимова Е.В. |  |  
Александров В.В. |  |  
\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |