

Акт проверки организации питания

№ 3 в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 85 имени Героя Российской Федерации Г.П. Лячина Дзержинского района Волгограда»

«19» ноября 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Харитоновна Виктория Александровна педагог-организатор, ответственный за организацию питания;
Шестункина Дина Александровна, заместитель директора по УВР. Ответственный за родительский контроль;
Жижерина Наталья Алексеевна, родители (законные представители) со стороны учащихся 3-ых классов. .
Савиных Юлия Владимировна, родители (законные представители) со стороны учащихся 1-ых классов.
Проведена проверка организации питания в отделении столовой в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 85 имени Героя Российской Федерации Г.П. Лячина Дзержинского района Волгограда»

по адресу(-ам): Россия, Волгоград, ул.Эльбрусская,91

Основание проведения проверки: Посещение столовой МОУ СШ № 85 в рамках проведения родительского контроля согласно графику посещения школьной столовой МОУ СШ № 85.

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 (блюды).

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): процесс питания осуществляется без нарушений.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

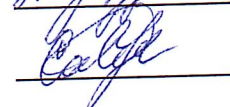
Родители удовлетворены посещением школьной столовой МОУ СШ № 85. Замечаний к сотрудникам, работающим в школьной столовой, нет. На все вопросы родителей были даны ответы и разъяснения по меню, графикам, сотрудникам, и т.д.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

 Харитоновна В.А.

 Шестункина Д.А.

 Жижерина Н.А.

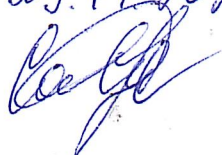
 Савиных Ю.В.

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Савиных Юлиа Владимировна
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

29.11.2024


Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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)	✓	

Иное: — " —

Заполнено: Мичерина Н.А. М/з 29.11.2024.
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)