

Акт проверки организации питания

№ 5 в столовой МОУ Лицей № 7

«23» января 2025 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: Осадченко К.В., Спирина А.А. – 1а класс

Кнутова А.Р., Кашина А.А. – 1б класс

Левочкина О.В., Алиева А.И. – 1в класс

Барсукова Т.И., Лепехина И.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 (блюдо).

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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): 22.01.2025 в МКУ "Сбербанк" № 7 установлено
предлагается меню № 4, что соответствует требованиям к
меню. Меню (все варианты дня) в наличии на отделе
в столовой, заверено подписями. Для удобства
для инициативы по контролю качества в наличии
бракерами есть, приветствие о меню в период
прекращения есть, приветствие контрольное
запись бланк (4 копии), в-е координаты, что
соответствует требованиям.
Для приема заказа качество, приветствие,
стан. работами в спец. форме, шапочках и перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных до порций 190 общее кол-во накрытых блюд)
= 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Дисциплина блюд меню № 4 коллективам показана:
1. Каша из пшеницы (ТК № 64), выход блюда 150 гр,
распарено, приятного вкуса и запаха, но каша
малко рассыпается и не видна в каше;
 2. Чай с сахаром (ТК № 302) - теплый, прозрачный,
вкусный, drink пить хорошо;
 - 3) Суп из овощей (ТК № 4) - очень соленый, пить
не врят вид, из-за чрезмерной солености;
 - 4) Чай с лимоном (ТК № 6) - 50 гр, вкусный, приятного вкуса,
содержит все.

Общее впечатление от обслуживания персонала в Р-х
классов у коллектива хорошее.
Есть необходимость улучшить меню кухни и разнообразить.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] / Гуляева Т.М./

[Подпись] / Пантя Б.С./

[Подпись] / Осадченко К.В./

[Подпись] / Спирина А.А./

[Подпись] / Кнутова А.Р./

[Подпись] / Кашина А.А. /

[Подпись] / Левочкина О.В./

[Подпись] / Алиева А.И./

[Подпись] / Барсукова Т.И./

[Подпись] / Лепехина И.В./