

Акт проверки организации питания

№8 в столовой МОУ Лицей № 7

«17» апреля 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Председатель комиссии: Кузьмина Л.В. – заместитель директора

Члены комиссии: Пантия Б.С. – ответственный за организацию питания

Родители: Колесникова Е.А., Муратова А.С. – 4а класс

Камаева Е.А., Капцова Н.И. – 4б класс

Агаджанян М.О., Черник Т.С. – 4в класс

Атамуратова Е.Л., ^{Дубенюк А.В.} Пласкина С.Н. – 4г 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 (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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): на 18.04. меню № 4. На столе, сайте и детских предлагается меню № 4 (соответствует). Тапещеение на перемене приветствуется, столов чистоте, у каждого класса закрепленное столом и стулом. Накрывать столов осуществляется верно, чтобы не было лишнего.

Работники столовой в спец. одежде, колпаках, перчатках на раздаче ступают с соблюдением и соблюдением в помещении.

Контрольные внешние и вход блюд в соответствии с картой. Бракераж блюд определен.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 28 / 110 общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Выявленные блюда меню № 4 кока-кола:

- 1) мясо и картофеля (ТТК № 64), вареное 150 гр, картофель, приправленное маслом. Не все покрашено маслом в блюде мал. часть;
- 2) чай с сахаром (ТТК № 302) - темный, сладкий, прозрачный;
- 3) супчик соевого (ТТК № 4) - много есть детей, очень соевого. В меню приправ соевых овощей;
- 4) мясо курицы (ТТК № 6) - 50 ± 1,2 гр, вареное, нарезанное на порционные куски, свернутое в св. Рулет в соответствии с требованиями к мясу в 4-х классах у коллег. персонал.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

_____/Кузьмина Л.В./

_____/Пантия Б.С./

_____/Колесникова Е.А./

_____/Муратова А.С./

_____/Камаева Е.А./

_____/Капцова Н.И./

_____/Агаджанян М.О./

_____/Черник Т.С./

_____/Атамуратова Е.П./

_____/Дубинина Д.В.
_____/Плакшина С.Н./