

Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ СШ № 97

«15» сентября 2025 г.

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

Председатель комиссии: Ротай А.С., заместитель директора по ВР;

Члены комиссии: Дудина А.А., ответственная за организацию питания

Родители: Дубинина М. Н. — 1 класс;

Камаренская К. А. — 1 класс;

— _____ класс;

— _____ класс.

проведена проверка организации питания в отделении столовой МОУ СШ № 97
по адресу (-ам): улица Пятиизбянкая, 5.

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в соответствии контроля организации питания учащихся; методические рекомендации по контролю общественного питания; приказ по организации родительского контроля и мониторинга организации горячего питания в МОУ СШ № 97 на 2025/2026 учебный год; график проведения родительского контроля на 2025/2026 учебный год.

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	+	
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): режим питания в школьной столовой соблюдается, на стенде в столовой представлено все меню, меню соответствует.

Салатная тара, посуда в хорошем состоянии, бу скоров и термосы. Работники пищеблока в спец одежде, головных уборах и перчатках.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций 8 / 81 общее количество накрытых блюд) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комиссия провела ревизию и оценила меню Б.1. Вывод: приготовлено качественно, температура подачи соблюдена. Рекомендовано проводить работу по формированию культуры здорового питания.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

[подпись] / А.С. Ротай /
[подпись] / А.А. Дудина /

[подпись] Дудина М.Н.
[подпись] Раменская К.А.

/
/
/
/