

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ № 97

«14» октября 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: Карпушина А.М. — 3 класс;
Канбухина Т.М. — 3 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

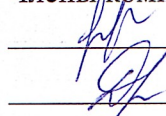
Проверкой установлено (иное): На стенде введено меню завтрака за 14, 20.02.25г (варимент 52). Подателям на пробу было представлено: котлета говяжья, макароны с сыром, картофель, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный. Все блюда меню приносилось на столы учащихся, в которых аппетитно. Режим питания школьной столовой соблюдается в зале чисто.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций $\frac{21}{89}$ общее количество накрытых блюд) = 24 % не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Требования по организации питания нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

 / А.С. Ротай /

 / А.А. Дудина /

 / Карпухина А.М.

 / Татянина Т.М.

/

/

/

/