

Акт проверки организации питания

№ 8 в МОУ СШ № 97

«18» декабря 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: Алексина Е.С. – 8 класс;
Емельяненко А.С. – 8 класс;
– _____ класс;
– _____ класс.

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

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): на момент проверки установлено: на стенде в столовой представлена актуальная меню, соответствующая сезонности. График питания учащихся в кампите. После повар без условий, ставшая чистая. Стенд для приема пищи в удовлетворительном состоянии. График уборки, проветривания, работы дезинфектора в кампите. Каждый класс читает на свой черед, процесс контролирует классный руководитель и дежурный учитель в столовой.

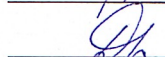
Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций $\frac{21}{86}$ общее количество накрытых блюд) = $\frac{25}{100}$ % не съедается блюд (определяется визуально).

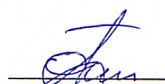
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

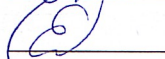
Продолжать и осеменить меню №9:
- котлета рубная (минимум)
- макаронное изделие отварное
- темное котлета не горит
- чай с сахаром (темный, крепкий на вкус, в меру сладкий)
- хлеб пшеничный (свежий, мягкий)
- сок/нектар в ассортименте (бюджетно)
- печенье (свежее, вкусное)
Должен и организовывать питание продовольствием хорошее впечатление. Дети не очень активно читают рубное котлет.
Рекомендуется проводить работу по формированию культуры разнообразного питания.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

 / А.С. Ротай /

 / А.А. Дудина /

 / А.С. Ротай /

 / А.А. Дудина /

_____ /

_____ /

_____ /

_____ /

_____ /