

**Акт проверки организации питания**  
**(родительский контроль) № 13**  
**в МКОУ Пронинской СШ Серафимовичского района**  
**Волгоградской области**  
(наименование образовательной организации)

«13» ~~марта~~ 2024 г.

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

Федосинский Д.И. - директор по питанию  
Кудрявцев И.В. - член родительского комитета  
Пронинский И.В. - член родительского комитета  
Патомкин В.М. - родитель МКОУ Пронинской СШ  
Заводинский А.С. - родитель 8-го класса

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

бизнеса столовая МКОУ Пронинской СШ

по адресу(-ам): г. Пронин, ул. Маршальская д.6

Основание проведения проверки: уведомление родителей  
комитета

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): *в ходе проверки выявлены нарушения санитарно-гигиенических требований: отсутствие меню, отсутствие горячей пищи, отсутствие чистоты в зале, отсутствие спецодежды у персонала.*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 3 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*Комиссия рекомендует работнику устранить нарушения - обеспечить наличие меню, горячей пищи, чистоты в зале, спецодежды у персонала.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Рябенко В.В. - [подпись]*  
*Корсаков Ч.В. - [подпись]*  
*Кривонозов Ч.В. - [подпись]*  
*Копылов В.И. - [подпись]*  
*Засурин С.С. - [подпись]*