

Акт проверки организации питания № 1
в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда

«15» сентября 2023г.

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

Кудряшова Валентина Петровна

Кожихова Юлия Дмитриевна

Иванова Наталья Алексеевна

Журавлева Елена Анатольевна

Горшкова Татьяна Викторовна

Стукалова Оксана Сергеевна

Родина Елена Сергеевна

Проведена проверка организации питания в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда

по адресу: г.Волгоград, ул. им. Асланова, д.39

Основание проведения проверки: на основании Положения о родительском контроле за организацией питания обучающихся. Методические рекомендации.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утверждённого меню;
- соответствие завтрака/обеда утверждённому 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 приёма пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые(протёртые)	✓	

10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	
11	Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции)	✓	
12	Соблюдение сроков реализации и условия хранения готовой продукции	✓	
13	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку, наличие правильно оформленных ценников	✓	
14	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей	✓	
15	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка	✓	
16	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	✓	

Проверкой установлено (иное): *Установлено наличие санитарно-гигиенических условий в буфете и наличие 15-ти дневного меню на 2013-2014 учебный год. Также наличие картонных тарелок, в соответствии с требованиями питания. На столах накрыты блюда и напитки теплые. Витрины оборудованы, в соответствии с требованиями, имеются ручки. Персонал в спец. одежде, столик чистый.*

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Блюда приятные на вкус. Чай свежий. Чай имеет насыщенную вкус, сладкий. В столовой создано все необходимое условие для ежедневной организации питания школьников.

Члены комиссии:

Кудряшова Валентина Петровна
 Кожихова Юлия Дмитриевна
 Иванова Наталья Алексеевна
 Журавлева Елена Анатольевна
 Горшкова Татьяна Викторовна
 Стукалова Оксана Сергеевна
Родина Елена Сергеевна