

**Акт проверки организации питания № 5**  
**в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда**

«19» января 2024г.

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

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(блюды).

**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	Соблюдение сроков реализации и условия хранения готовой продукции	✓	
12	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку, наличие правильно оформленных ценников	✓	
13	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка	✓	
14	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	✓	

Проверкой установлено (иное): Всего меню едят рабочий персонал.

Меню соответствует всем нормам СанПиН. Для приема пищи чистое, белая посуда в соответствии с меню. Меню меню не всех работников, за подмена заказа.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд) = 70 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Всего меню, которая все необходимые условия для проведения организации рабочего питания.

**Члены комиссии:**

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

*(Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names in the list above)*