

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

«04» сентября 2025г.

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

Кудряшова Валентина Петровна	_____
Кожихова Юлия Дмитриевна	_____
Морозова Анна Андреевна	_____
Журавлева Елена Анатольевна	_____
Урокова Валентина Петровна	_____

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	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): *в этот день подавали салат-пишеницу, кашу манную, блинчики со сметаной, чай, кофе. Что соответствует меню. Дishes имеют аппетитный вид, имеют вкус, теплоту у горячих блюд и температуру блюд. Всё с удовольствием кушали.*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд)= 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Кухня в достаточной оснащённости, без сколов, обгоревшей эмали, посуды грязной, работницы чистой одеждой. Темпер. блюд еда, сладкое много еда, супчики для рож есть.

Члены комиссии:

Кудряшова Валентина Петровна

Кожихова Юлия Дмитриевна

Морозова Анна Андреевна

Журавлева Елена Анатольевна

Урокова Валентина Петровна