

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

«05» сентября 2025г.

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

Будрецов Валерий Петрович
Сеников Нина Викторовна
Медведев Анна Александровна
Михайлов Елена Владимировна
Зеленко Валерий Петрович

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): *участники показали треску по-купечески с хрустом, жареные сырники, омлет с ветчиной, картофель фри, салат, блины с начинкой, хлеб и чай с лимоном и сахаром, что соответствует 5 варианту среднего меню. Было отмечено, что персонал не следит за чистотой буфета и вилки, ложки, чашки.*

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:

Служба работниками буфета накрыта своевременно, условия для гостей и обслуживающий персонал хорошие. (отсутствие шума, неприятных запахов, чистота). Для улучшения организации питания-сервиса все необходимые условия.

Члены комиссии:

Кузнецова В.А. *Бондарь*
Земскова Ю.В. *Бондарь*
Морозова А.А. *Мед*
Андреева Е.А. *Бондарь*
Степанов В.А. *Бондарь*