

Акт проверки организации питания № 6
в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда

« 15 » января 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): участники взяли для предложения блюда с маркировкой со свиными мясными соевыми помидорами, кнели и т.д. Основное блюдо, соответствующее индивидуальному меню (Варенье + 9) Варенье темное, которое является для с удовольствием их едят.

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:

В конце темной буфета, который много есть электроустановки для всех исправно. Обеденный стол имеет, без каких-либо посуды. Следующий у персонала чистота и порядок.

Члены комиссии:

Кудряшова Валентина Петровна

Кожихова Юлия Дмитриевна

Морозова Анна Андреевна

Журавлева Елена Анатольевна

Урокова Валентина Петровна

[Подписи членов комиссии]