

Акт проверки организации питания № 9
в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда

«15» апреля 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	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	✓	

Проверкой установлено (иное): участники подавали пищу по-купечески, обильно свежую, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный - соответствует предложенному меню. Также выдают аппетитно имеет приятный запах, тепло, чай домашнего приготовления, хлеб свежий.
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд)= 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

созданы все необходимые условия для качественного обслуживания гостей отеля

Члены комиссии:

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