

Акт проверки организации питания № 8
в МОУ СШ № 91 Краснооктябрьского района Волгограда

«21» апреля 2023г.

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(блюда).

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): разное соответствие утвержденному меню, санитарное состояние буфета-раздатки и обеденного зала удовлетворительное

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:

создать все необходимые условия для качественной организации питания

Члены комиссии:

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

(Handwritten signatures of the commission members)