

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

«12» февраля 2024г.

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(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)	✓	
----	--	---	--

Проверкой установлено (иное): уменьшено подавалось рисово-пшеница каша, чай и бутерброд с сыром, это соответствует санитарному меню ввиду отсутствия хлеба и макины Теннис, хлеба не был анкетом, хлебобулочных
 Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

создать все необходимые условия для качественного обслуживания гостя

Члены комиссии:

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

№	Объект контроля	Результат
1	Блюда в соответствии с меню	✓
2	Соблюдение санитарных требований к блюдам (температура, сроки хранения)	✓
3	Соблюдение санитарных требований к посуде (стерилизация)	✓
4	Соблюдение санитарных требований к персоналу (гигиена)	✓
5	Соблюдение санитарных требований к помещению (чистота)	✓
6	Соблюдение санитарных требований к оборудованию (состояние)	✓
7	Соблюдение санитарных требований к документации (регламенты)	✓
8	Соблюдение санитарных требований к качеству обслуживания	✓
9	Соблюдение санитарных требований к безопасности	✓