

Акт проверки организации питания № 3
в МОУ СШ № 40 Дзержинского района Волгограда

«26» октября 2023 г.

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

Казначий Ирина Сергеевна
Морозова Татьяна Александровна
Трошина Наталья Александровна
Ванькова Ксения Валерьевна
Калесникова Надежда Владимировна

проведена проверка организации питания в МОУ СШ № 40 Дзержинского района Волгограда

по адресу г. Волгоград, ул. 51-й Гвардейской, д. 48

Основание проведения проверки: на основании Порядка доступа родителей обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания, графика посещения столовой.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному 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 приема пищи чистый	+	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): в соответствии с утвержденным 12-дневным меню предлагается рисовая каша, бутерброд с маслом и сыром, чай. К началу перемены столы накрыты, чай и каша теплые. Дети приходят организованно, в сопровождении к руководителем, все моют руки. На данной перемене организовано питание в соотв. с графиком для 3б, 4г, 5-а, 6а, 6б классов.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Каша рисовая вязкая, теплая, имеет приятный вкус, в меру сладкая. Хлеб светлый, не заветренный, сыр и масло приятные на вкус, по весу совпадают с записанными в меню. Чай сладкий, прозрачный, насыщенным. Созданы все условия для качественной организации горячего питания.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Козина Ирина Сергеевна

Морозова Татьяна Александровна

Ванькова Елена Валерьевна

Колесникова Надежда Владимировна, зам. директора по ВР

Трошина Наталья Александровна, ответствен. за организацию горячего питания