

Акт проверки организации питания № 5
в МОУ СШ № 40 Дзержинского района Волгограда

«26» декабря 2023 г.

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

Гасанова Лилитин Эльбаровна
Лопова Вера Викторовна
Орешкина Ирина Александровна
Колесникова Надежда Владимировна
Трошина Наталья Александровна

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): на перемене (в 10.00) было организовано питание для учащихся 3в, 4г, 5-а, 6а, 6б классов, что соответствует графику приема пищи. Столы накрыты вовремя, меню соответствует утвержденному (день 8). Еда (плов) и чай горячие. Учащиеся приходят в столовую организованно, все моют руки. Мыло в наличии. Столы чистые, персонал в спецодежде и перчатках. Дети хорошо едят плов, не очень охотно свеклу отварную.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съедемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Плов приятной на вкус, рис разваренный, не слившийся, мясо мягкое. Плов свежий, не заветренный. Свекла яркая, отварена до готовности. Проведено контрольное взвешивание, вес блюд соответствует заявленному. Чай теплый, имеет насыщенный вкус и привкус лимона, сладкий. Организация питания удовлетворительная.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Гасанова Лилитин Элизбаровна

Допова Вера Викторовна

Оршикина Ирина Александровна

Колесникова Надежда Владимировна

Трашина Наталья Александровна