

Акт проверки организации питания № 7  
в МОУ СШ № 40 Дзержинского района Волгограда

«28» февраля 2024 г.

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

Байкина Марина Владимировна

Захарова Мария Сергеевна

Ванькова Ксения Валерьевна

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 (блюды).

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)	+	

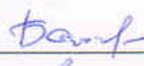
Проверкой установлено (иное): на первой перемене (в 9.10) было организовано питание для учащихся 1-х классов, за и до, что соответствует графику приема пищи. Столы готовы к приему пищи вовремя. Меню (творожки, каша пшеничная, чай, хлеб) соответствует утвержденному (9 дней). Еда и чай теплые. Учащиеся приходят в сопровождении к руководителям. Дети моют и вытирают руки. Персонал в спецодежде и перчатках.


Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 40 % не съеданности блюд (определяется визуально).

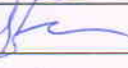
### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


Отмечено, что дети охотнее едят творожки, не очень охотно кашу. Каша по консистенции вязкая, творожки приятные на вкус. Контрольное взвешивание показало соответствие. Все блюда заявленному в меню. Чай каркаде теплый, в меру сладкий, насыщенный. Вывод: организация горячего питания удовлетворительная, созданы все необходимые условия

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Байлова Марина Владимировна 

Захарова Мария Сергеевна 

Ванькова Ксения Валерьевна 

Колесникова Надежда Владимировна 

Трошина Наталья Александровна 