

Акт проверки организации питания № 8
в МОУ СШ № 40 Дзержинского района Волгограда

«28» марта 2024 г.

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

Дмитриева Ольга Владимировна
Иштова Наталья Владимировна
Захарова Мария Сергеевна
Каменикова 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 (блюдов).

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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): время проведения контроля – 10.50, что соответствует приему пищи 3в, 4г, 5з, 6а, 6б классов. Накратки столов ввремя, пицца горячая. Меню (рагу и птица, супец соевый, чай) соответствуют утвержденному меню. Пицца пришла ввремя, организованно, в сопровождении классного руководителя. Все моют руки перед едой. Моют вкалещи. Персонал столовой в спецодежде и перчатках.

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:

Дети охотно едят рагу, процент несъеданности низкий. Рагу теплая, приятное на вкус. Овощи сохраняют форму. Чай теплый, в меру сладкий, насыщенный, прозрачный. Вывод: созданы все необходимые условия для качественной организации горячего питания, уровень организации удовлетворительный.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Дмитриева Ольга Владимировна
Житова Наталья Владимировна
Захарова Мария Сергеевна
Колесникова Надежда Владимировна
Трошина Наталья Александровна