

Акт проверки организации питания № 1
в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

«30» 09 2024 г.

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

- Шутенко Надежда Юрьевна (6а класс)
- Морозова Татьяна Александровна (7б класс)
- Попова Вера Викторовна (3в класс)
- Кудряко Татьяна Викторовна (зам. директора по ВР)
- Трошина Наталья Александровна (ответственной за организацию питания)

проведена проверка организации питания в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

по адресу г. Волгоград, ул. Шекснинская, зд. 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 (блюда).

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): 30.09 24 детям предлагалось меню день №1, что соответствует утвержденному меню. В журнале бракеража внесены все соответствующие отметки. Обеденный зал чистый, столы обработаны. Дети приходят в столовую организовано в соответствии с графиком приема пищи, все моют руки. Работники столовой в спецодежде, перчатках. Столы накрыты своевременно, еда теплая.

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 молочная вязкая из риса и пшена „Дружба“ приятного цвета и консистенции, в меру горячая. Каша имеет приятный вкус, в меру сладкая, со сливочным маслом. Яблоки свежие, без следов порчи. Чай теплый, насыщенный, сладкий. Хлеб свежий, не заветренный. Отмечено, что дети не очень охотно едят кашу.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Шутенко Надежда Сергеевна, Шур
 Морозова Татьяна Александровна, Мороз
 Лопова Вера Викторовна, Лопова
 Кудрякова Татьяна Викторовна, Кудрякова
 Тренина Наталья Александровна, Тренина