

Акт проверки организации питания № 2
в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

«23» октября 2024 г.

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

- Исаева Наталья Вячеславовна (
- Тасанова Лилиана Эшобаровна (9в класс)
- Жукова Ольга Евгеньевна (6г класс)
- Кудейко Татьяна Викторовна (зам директора по ВР)
- Трокина 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 (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): 23.10.24 у нас было предложено меню по дням, что соответствует утвержденному меню. Меню в наличии на стенке столовой. В журнале трапезанта присутствуют все необходимые отметки. Обеденный зал и столы чистые. Дети приходят в столовую организованно, с к. руководителем, в соответствии с графиком приема пищи, все дети моют руки с мылом. Столы накрыты вовремя. Персонал столовой в спецодежде, головная уборная и перчатках.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проведенная декутация показала, что еда теплая, приятная на вкус, макароны держат форму, не слипшиеся, котлета по консистенции приятная, доготовлена в разрезе, вес соответствует заявленному. Чай каркаде имеет красивый цвет, в меру сладкий. Дети охотно едят макароны и котлету.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Исаева Наталья Вячеславовна Исаева
Гасанова Лилитин Эльбаровна ЛГ
Жукова Ольга Евгеньевна Жукова
Кудайко Татьяна Викторовна КВ
Тренина Наталья Александровна ТН