

Акт проверки организации питания № 3  
в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

«26» ноября 2024 г.

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

Сайдарова Алена Олеговна (4а класс)  
Берисова Елена Владимировна (2з 6г)  
Кузнецова Людмила Анатольевна (10б класс)  
Будейко 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 (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)	+	


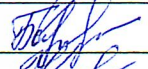


Проверкой установлено (иное): 26.11.24г. указанным предложено меню, что соответствует утвержденному меню/представлено на стенде). В тур-нале бракеража присутствуют все необходимые записи. Обеденные столы протерты, зал чистый. Дети приходят в соответствии с графиком приема пищи, в сопровождении кь руководителя, организованно моют руки. Столы накрыты вовремя, еда теплая. Работники столовой в спецодежде, головном уборе и перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Дегустация мяса показала, что блюдо теплое, приятное на вкус, рис проваренный, рассыпчатый, мясо мягкое. Мясо имеет приятный цвет и консистенцию. Томатный держит форму, в меру соленый. Чай горький, в меру сладкий, насыщенный, имеет привкус лимона. Хлеб свежий, неавторенный, нарезан одинаковыми кусочками. Дети неплохо едят мясо, процент несъеданности минимален.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

<u>Вайдарова Елена Олеговна</u>	
<u>Борисова Елена Владимировна</u>	
<u>Кузнецова Людмила Анатольевна</u>	
<u>Кудайко Татьяна Викторовна</u>	
<u>Тренина Наталья Александровна</u>	