

Акт проверки организации питания № 4
в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

«25» декабря 2024 г.

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

Берисова Елена Владимировна (22 класс)
Белюсова Наталья Александровна (52 класс)
Бродяги Наталья Николаевна (65 класс)
Кудейко Татьяна Викторовна (зам. директора по В.Р.)
Ленина Наталья Александровна (отв. за организацию пит. в ш.)

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

по адресу г. Волгоград, ул. Шекснинская, 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 (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): меню соответствует утвержденному, представленному на стенде столовой. В меню в обязательном порядке присутствуют все необходимые отметки. Обеденный зал чистый. Находясь приходится вовремя, в соответствии с графиком питания. Бывшие руководители сопровождают детей, контролируют материю рук с мылом. Столы накрыты своевременно, еда теплая. Работники 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) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проведенная декустация показала, что блюда (макаронки и биточки) приятны на вкус. Макароны не слипшиеся, не разваренные. Биточки приготовлены в разрезе, приятной консистенции. Чай наряде теплый, сладкий. В столовой организованы все условия для приема пищи.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Борисова Елена Владимировна *ЕБ*

Белосорова Наталья Александровна *ББ*

Боголюбова Наталья Николаевна *БН*

Будейко Татьяна Викторовна *БВ*

Бригина Наталья Александровна *БН*