

Акт проверки организации питания № 5
в МОУ СШ № 45 Дзержинского района Волгограда

«23» января 2025 г.

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

Курбатова Наталья Сергеевна (9Б класс)
Влохина Татьяна Николаевна (5Б класс)
Кушелевская Надежда Ивановна (6Д класс)
Кудейко Татьяна Викторовна (зам. директора по ВР)
Трошина Наталья Александровна (отв. за организацию питания)

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;
- соответствии 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): указанный предложен меню № 4, что соответствует утвержденному меню. Ежедневное меню представлено на стенде столовой. В журнале бракеража есть все необходимые записи. Обеденный зал готов своевременно, в зале и на столах чисто. Персонал столовой в спецодежде и перчатках. Еда теплая. Классы организованно посещают столовую в соответствии с графиком.

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:

Указанный предложен плов, соленый огурец и чай с сахаром. Плов горячий, приятный на вкус, рассыпчатый, куриное мясо мягкое. Хлеб светлый, одинаково нарезан, не заветренным. Чай теплый, в меру сладкий. Огурец немного солоноват. Дети охотно едят плов. Организовано все условия для качественного питания.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Курбатова Наталья Сергеевна Курр

Блохина Татьяна Николаевна БН

Кумельская Надежда Ивановна КуИ

Кудайко Татьяна Викторовна КуВ

Трошина Наталья Александровна Тр