

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда
(наименование образовательной организации)

«02» октября 2025 г.

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

Председатель комиссии: Амириева Р.М. - зам. директора
Специализированной для организованного питания: Тасмаева Р.О.
Члены: Ибраева О.В. - 3Б, Муртазаева Г.О. - 3Б
Караханов Р.Г.

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43
по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения

проверки: Порядок работы родительской организации для контроля
качества организации питания в образовательной организации, приказ по
образовательной организации от 01.09.2025 № 100 по делу № 100/2025
от 01.09.2025 № 100/2025

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 (пункт2)	✓	
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 малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент проверки решено организовать меню № 4, что соответствует гигиеническим, меню на раннее время в наличии на кухне, на сайте.

Техническое состояние систем, систем обработки, закреплены за мастерами. Подача тепла, без сколов и трещин, системное крепление теплое, в радиаторной комнате. Техническое состояние буров радиаторной системы согласно графику. Работники в спецодежде, соблюдение уборки.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{31}{38}$ % не съеданности блюд (определяется визуально).

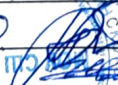
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

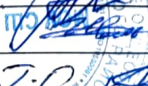
Комиссия признала работу столовой и организационную работу удовлетворительной. Техническое состояние меню № 4, работа системы радиаторного отопления хорошая.

- вода с маслом - без признаков коррозии
- радиаторы отопления в меру чистые, обледенения нет, в меру чистые
- котельная радиаторная из металла - хорошая, акцентированная вода
- чай с сахаром каркаде - только в меру сладкий
- хлеб белый/хлеб пшеничный/хлеб ржаной свежий

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Аннушева Н.И. 

Рассказова Н.О. 

Ильина О.В. 

Михайлова Т.О. 

Караханов Р.Т. 