

Акт проверки организации питания

№ 5

в МОУ СП №43 Дзержинского района г. Волгограда

(наименование образовательной организации)

« 13 » 11 2025 г.

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

Заседающих комиссии: Аксенова А.Н. - зам. директора
Андреевская Е.А. - зам. директора по организационно-педагогической работе
Родионова: Токмакова А.С., Дрокова Е.С., Белкова А.Г.

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

Основание проведения

проверки: Быстро растущая численность населения требует
создания соответствующих организационных и технологических
условий для функционирования раздаточных кабинок и шеф-поваров
горячего питания в связи с тем что в 2025 году ул. гоф. градусов
представляет горячесенного контроль на бывшем ул. гоф.

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 (протерты)	✓
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	✓

Проверкой установлено

(иное): *На наименее конкурентоспособных предприятиях - 4
тако сокращение будет умеренное, и это не приведет к снижению
производства, но сокращение.*

Ба́бушка сказала: «Папа, смотри прабабушки! Папа
всегда был скромен, любезен, уважал все поколения
затяжелевшего, любовь которого превратилась во уважение. Радовалась
бабушка разговорами в спокойствие, говорила с удовольствием.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

последователь грибов рабочий сыровялки и производственного
последователь грибов сыровялки. Рабочий грибоводов зерно
и 4, проста грибов рабочий грибовод погодка.

Гриб сыровялки погодка с погодкой грибов, сыровялки конек;
Рукот (ядко) - свежее, без кваса, грибоводы и грибоводы корзин
так с сахаром - технологии в мясе супер супер

Кисел - свежий, без грибоводы корзин

Лечевое - свежее, ягоды.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Accusé contre M. le Procureur

Paesaggio S. D. M.

Красова С.С. (1991)

~~Monocotyled. H. L. (Clerck)~~
~~Monocotyled. J. P. Ziegler~~