

Акт проверки организации питания

№ 13 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда

(наименование образовательной организации)

« 18 » 03 2026г.

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

Председатель комиссии: Южова М.Б. - зам. директора; Гаскарова И.О.
ответственная за организацию питания;

Члены комиссии: Мотунова С.В. - чл., Никитина Е.Ю. - чл.
Ракишина М.И.

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

Основание проведения

проверки: Периодическая проверка организации питания, контроль
качества организации питания, контроль качества питания, контроль
на организацию организационного контроля и мониторинга
качества питания в школе на доб. доб. ул. пер. городок
проведение организационного контроля на доб. доб. ул.

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 контроля режим приготовления меню 9 это соответствует требованиям, меню на день приема на сайте, на сайте.

Работники столовой, меню, станн обработка. Посуда чистая, без сколов, трещин. Меню за шашлык закреплено, посещение помещений по заданию. Работники столовой в спецодежде, головных уборах

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{2}{36}$ % не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Работники продолжают работу столовой и организацию питания в соответствии с требованиями. Требования к меню и 9, работа персонала соответствует.

- вареники с картошкой со свежими маками

чай с сахаром каркаде мякоть в шарик

кисель мякоть апельсин, без кружочков лимона

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Курнова Н.Б. (подпись)

Касарова И.О. (подпись)

Морозова С.В. (подпись)

Никишина И.А. (подпись)

Рыжкова М.И. (подпись)