Акт проверки организации питания

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

(наименование образовательной организации)

«04» апреля 2026 г.

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

Председатель комиссии: Юсупова М.Б. - зам. директора
Ответственный за организацию питания: Рыжкова Л.О
Родители: Дементьева Е.О - 45,75; Кононова С.В - 49,75
Мордвинова Я.М - 10.

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43

по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения проверки: Порядок доступа родителей обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания; приказ по организации родительского контроля и мониторинга горячего питания в МОУ на 2025-26 уч. год; график проведения родительского контроля на 2025-2026 уч. год.

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 реализуемых блюд и, что соответствует утвержденному меню на дату проверки на складе, на складе

Помещение буфета-раздаточной чистое, столы обработаны, закреплены за классами. Посуда чистая, без сколов и трещин, столовые приборы чистые в достаточном количестве. Посудные буфета - раздаточной производится по графику. Помещение буфета в отсутствии, основная уборка.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных 18 порций / общее кол-во накрытых блюд 47) = 38 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Замечаний на момент контроля приготовления блюд, реализуемых буфетом и организацию питания удовлетворительная. Согласно 5 предварительного меню и контроля качества. Блюда отвешены без продуктов подгар

Гречка по-купечески с куриным филе - чистая

Сарделька - жареная с гарниром отварным

Чай с сахаром и лимонной кислотой в стакане

Хлеб пшеничный, без продуктов подгар, завышенный вес

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Юдина

Рассолова

Кожина С.В.

Морозова