

Акт проверки организации питания

№ 2 в МОУ СШ №43

(наименование образовательной организации)

«15» 10 2024 г.

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

Председатель комиссии: Житушва А.И. - зам. директора.

Ответственной за организацию питания: Афанасьева И.В.

Родители: Живарян С.В. - 2а; Мурашова А.К. - 2а; Чвишева О.К. - 2б

проведена проверка организации питания в буфете раздаточной МОУ СШ №43 по адресу: проспект Г.К.Жукова, дом 84

Основание проведения проверки: Порядок доступа родителей обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания; приказ по организ. родительского контроля и мониторинга организ. горячего питания в МОУ на 2024-2025 гг.; график проведения родит. контроля на 2024-2025 гг.

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)	✓	

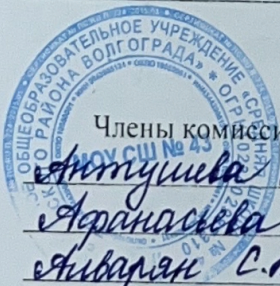
Проверкой установлено (иное): *состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам, столы чистые. Спецодежда сотрудников опрятная, не вызывает нареканий. Еденье на меню в открытой доступе на видном месте. Основные блюда горячие, вкусные, качественные. Перед едой все дети в обязательном порядке моют руки с мылом.*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций $\neq 150$ общее кол-во накрытых блюд) = 14 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Органолептическая проба блюд показала, что блюда приготовлены качественно, хлеб свежий, все соответствует весу, который указан в меню.

Предложения: классные руководители 4-11 класс проводить больше классных часов, КТД, интерактивных бесед с детьми и их родителями о правильной, здоровой сбалансированной питании.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Антюшина И.И.

Афанасьева И.В.

Анварян С.В.

Мухоморова А.К.

Ильина О.К.

Алексеева
А.В.
Александрова
И.В.