

Акт проверки организации питания

№ 5 В МОУ СШ №43

(наименование образовательной организации)

«23» 01 2025 г.

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

Председатель комиссии: Антушева Л.И. зам. директора.

Ответственный за организацию питания: Кошанова Н.В.

Члены комиссии:

Милославская Т.Н. - 1А; Волкова Е.А. - 1А; Кабанов М.С. - 1Б.

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

Основание проведения проверки:

Получен доступ родителей обучающихся для контроля качества организации питания. Проверка контроля и соблюдения правил питания. Проверка качества питания в МОУ с/б/на 24-25. График проверки питания. Контроль на 2024-2025-2.

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

Проверкой установлено (иное): указанные представленные меню №4 что соответствует указанным меню. Меню (все варианты дня) в наличии на стенке в столовой, закреплено, порционное. Проведен контрольный взвешивание блюд (4 порции), проверка показала, что второй блюе соответствует требова- ниям. Зал приема пищи чистый, проветрив, столов оборудовано, работники в спецодежде, шапочках и перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 3 147 общее кол-во накрытых блюе) = 6 % не съеданности блюе (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рецептура блюе меню №4 комиссией пока- зана:
 1. Мяс из птицы размороженой, приятного вкуса.
 2. Чай с сахаром - теплый, приятный, сладкий, дети пьют хорошо.
 3. Супец овощной - очень овощной, дети не едят.
 4. Мяс куриный - светлый, сладкий все.
 Общее впечатление об организации питания в т-х классах у комиссии хорошее.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Андреева Л.И.
Андреева И.В.
Михайлова М.Н.
Викова Е.А.
Кабанов М.С.