

Акт проверки организации питания

№ 6 в МОУ СШ № 43

(наименование образовательной организации)

«06» сентября 2025 г.

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

Акишиной Н.И. преемником комиссии,
зам. директора, ответ. комиссии за организацию питания - Раменова Ю.
Члены комиссии: Воробьева Р. И. Д., Коровина Т. А.
- Д. Б., Воскресен О. Д. - Д. А.

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

Основание проведения проверки: Порядок работы комиссии по контролю за организацией питания в школе; проверка соблюдения требований к организации питания в школе; проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания в школе; проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания в школе.

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 (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): на раму проверены деревянные косяки высотой до 0,2 м, уложены для защиты от влаги и снега. Проверены стеновые панели, за которыми скрыты крепежные элементы. Дефекты в оформлении кт. руководящего состава: ручки, выключатели и датчики в виде штырей. Для них выполнены крепления из нержавеющей стали. Проверены двери, без дефектов. Работники пищеблока в спец. форме, шапочках и перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 6/48 общее кол-во накрытых блюд) = 12 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проверить соответствие вариантов меню из ассортимента кафе на действующую базу и сделать выводы:

- вареники с картофелем и сливочным маслом проверены, не рефрижерированы, хранить на складе.
- компоты: ананас, клубника, малина, ежевика, смородина, вишня.
- чай с сахаром - картонные упаковки, хранить в меру сырости.
- хлеб мякишковый - порционно нарезать, обернуть. Общее впечатление хорошее.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Воронова А.С. [Подпись]
 Коровина Т.П. [Подпись]
 Бондарь О.В. [Подпись]
 Анисимова А.А. [Подпись]
 Раменкова И.О. [Подпись]