

Акт проверки организации питания

№ 7 в МОУ СШ №43
(наименование образовательной организации)

«21» 03 2025 г.

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

Председатель комиссии: Антушина Л.И. - зам. директора.
Ответственный за организацию питания: Л.О. Рассветова.
Родители: Данилова А.А - 3А; Морозова С.В - 3а;
Мнодточева Р.А - 3Б.

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 питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга питания в МОУ СШ №43 на 24-25 г.; график проведения родительского контроля на 24-25 г.

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

Проверкой установлено (иное): состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам СанПиН. Столы чистые, регулярно обрабатываются. Спецдежда у сотрудников опрятная, не вызывает нареканий. Ежедневное меню в открытом доступе на официальном стенде, который находитесь на видном месте. Основное блюдо было вкусным и горячим, а также качественным. Перед тем, как садиться кушать - все дети моют руки.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 954 общее кол-во накрытых блюд) = 17 % не съеданности блюд (определяется визуально).

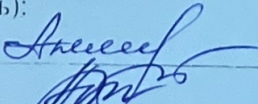
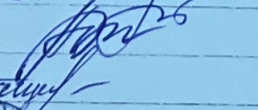
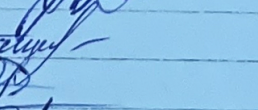
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проба биор показала, что вся еда приправлена качественно, хлеб свежий, всё соответствует веку.

Преднаем родителям проводить дома биор о пище горячего питания.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Антонина Л. И. 
 Васильева Л. В. 
 Данилова А. А. 
 Морозова С. В. 
 Шамсутдинов Р. А. 