

Акт проверки организации питания

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

«16» 09 2024 г.

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

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

Ответственный за организацию питания: Афанасьева И.В.

Родители: Таджиева И.В. - 1В, 4Б;

Дворская В.Е. - 4А, 1В; Миркина Л.Б. - 1В

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 Брянской области от 15.08.2024 № 100/24-ОД от 15.08.2024 г. о проведении родительского контроля и мониторинга организации питания в МОУ на 2024-2025 гг.; график проведения родительского контроля на 2024-2025 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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): На момент контроля детям предлагалось меню №1, что соответствует указанным требованиям меню на дату приема в наличии на стенде, на сайте.

Надлежащее состояние чистое, столов обработано. Посуда без сколов. Меню за классами закреплено, все приносят по графику. Еда теплая. Работники столовой в спецодежде, головном уборе.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / 12,55 общее кол-во накрытых блюд) = 22% не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комиссия приняла работу столовой и организацию питания удовлетворительно. Зафиксировано предложение меню №1, проба чашки коржикового контроля пона-зона:

- каша вязкая, многогал из риса и пшена.
- супчик с мясом - теплый, приятного цвета.
- фрукты свежие (яблоко), без признаков порчи.
- чай с сахаром - теплый, в меру сладкий.
- хлеб пшеничный - свежий.

Меню оставлено приятное впечатление.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Антушева Л.И. *[Signature]*
 Арзамасова И.В. *[Signature]*
 Гаджиева И.В. *[Signature]*
 Дворникова В.В. *[Signature]*
 Миронова И.В. *[Signature]*