

Акт проверки организации питания

№ 1 в Муниципальном общеобразовательном учреждении
(наименование образовательной организации)
средней школе №60 Дзержинского
района Волгограда

«24» сентября 2021 г.

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

Щерба Мария Николаевна 1-4 классы
Мозговая Мария Петровна 5-9 классы
Бахтеева Наталья Фридриховна 10-11 классы

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
столовой школы №60 Дзержинского района Волгограда

по адресу(-ам): ул. Строительной 4а

Основание проведения проверки: порядок участия родителей
(законных представителей) обучающихся для контроля
качества образования в обязательном порядке

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда/ланча утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюды).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	3 гал	
2	Наличие ежедневного меню	3 гал	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	3 гал	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	3 гал	
5	Основное блюдо горячее	3 гал	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	3 гал	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	3 гал	
8	Зал приема пищи чистый	3 гал	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	3 гал	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	3 гал	

Проверкой установлено (иное): у учащихся 5-9 классов не мыли руки перед приемом пищи.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 100 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классами руководителей 5-9 классов провести профилактические беседы классные часы с целью воспитания привычки мыть руки перед едой. Поэтому нужно мыть руки.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Щерба Мария Николаевна Мухоморова
Мозгова Мария Петровна Мухоморова
Хармеев Александр Сергеевич Александр

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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)	✓	

Иное: _____

Заполнено: Щерова Марина Николаевна Щер
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)