

Акт проверки организации питания

№ 8 в МКОУ «Маляевская ООШ» Ленинского муниципального района Волгоградской области»

«18» апреля 2024г

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

Курбаналиева Д.Н. - представитель комиссии родительского контроля

Разгильдеева Е.А. - представитель комиссии родительского контроля

Бахтигузина Р.Р. - ответственный по питанию в школе

Проведена проверка организации питания в МКОУ «Маляевская ООШ» по адресу:
404610 ул. Мусы Джалиля, 1а село Маляевка Ленинского муниципального района Волгоградской области

Основание для проверки:

Ежемесячный родительский контроль за организацией горячего (завтраки) питания в школьной столовой

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции

В ходе проверки установлено:

№п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюда выглядят аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюд ежедневному меню	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус).	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюда качественные (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Вес порции соответствует указанному в ежедневном меню	✓	
8	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
9	Зал приема пищи чистый	✓	

10	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
11	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная(наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено(инос): Полнота потребления блюд составляет 88,0%

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки.
2. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
3. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке.
4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба
5. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам СанПиН, столы чистые, посуда без сколов. Работники пищеблока в спецодежде, перчатках, масках.


Члены комиссии(ФИО, подпись):

Курбаналиева Д.Н. 

Разгильдеева Е.А. 

Бахтигузина Р.Р. 

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Васильева Х.М.