

Акт проверки организации питания

№ 9 в МКОУ «Малаяевская ООШ» Ленинского муниципального района Волгоградской области»

« 15 » мая 2024г

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

Магамалиевой Н.Т. - 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 «Малаяевская ООШ» по адресу:
404610 ул. Мусы Джалиля, 1а село Малаяевка 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	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
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	Все порции соответствуют указанному в ежедневном меню	✓	
8	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
9	Зал приема пищи чистый	✓	

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

Проверкой установлено(иное): 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 съедается блюд(определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за питание.

2. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН Здание столовой приспособлено, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

3. Питание обучающихся МКОУ «Малыевская ООШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Члены комиссии(ФИО, подпись):

Магамалиева Н.Т. 

Разгильдеева Е.А. 

Бахтигузина Р.Р. 

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Васильева Х.М.