

Акт проверки
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»

от 17.03.2025г

Комиссия общественного контроля организации и качества питания, в соответствии с приказом директора № 176-ОД от 31.08.2024 г.

МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»

Комиссия в составе:

Методист по ВР Букина Елена Евгеньевна ;

Социальный педагог Друзина Татьяна Александровна;

Родитель Кузьминых Татьяна Александровна;

Родитель Белешова Анна Ивановна;

Родитель Пиюк Наталья Валерьевна.

Председатель комиссии: Букина Елена Евгеньевна.

Ответственный за организацию питания в школьной столовой:

кладовщик Кириллова Галина Викторовна.

Питание организовано по графику с учетом возрастных групп.

Питание осуществляется по 10-ти дневному меню.

Обеденный зал оборудован мебелью, количество посадочных мест 24

(достаточно для одновременного питания нескольких классов с соблюдением социальной дистанции).

Установлены умывальники в количестве 2 шт, также предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

Имеется место для подогрева блюд и доступная информация по здоровому питанию.

Представители комиссии родительского контроля составили настоящий акт о том, что « 17 » марта 2025 г. в 09 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню включены фрукты, сок?	да	
3	Соблюдается температурный режим отпуска готовых блюд?	да	
4	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
5	Соответствие рациона питания утвержденному меню?	да	
6	Оценка вкусовых качеств готовых блюд: отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно	+	
	неудовлетворительно		

7	Наличие пищевых отходов (имеются, имеются в малом количестве, имеются в большом количестве)?	да	
8	Соблюдается ведение бракеражного журнала каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требований (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)?	да	
	Чистота зала:		хорошо
	Внешний вид поваров:		чистые
	Гигиеническое состояние столов:		чистые
	Наличие мыла:		да

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует:

соответствовать

Члены комиссии:

Методист по ВР: Букина Букина Елена Евгеньевна /

Социальный педагог: Друзина /Друзина Татьяна Александровна/

Родитель: Кузьминых /Кузьминых Татьяна Александровна/

Родитель: Белешова /Белешова Анна Ивановна/

Родитель: Пилюк /Пилюк Наталья Валерьевна/

С актом ознакомлена директор: Жукина Жукина Валентина Александровна/



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование присима пищи (завтрак, обед)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетичное оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (3))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.03.2025 завтрак 09.00	Каша молочная рисовая	доведено до готовности	150гр	150гр	соответствует	Внешний вид: в меру жидкая масса Консистенция: рассыпчатая, мягкая Цвет: белый Вкус: молочный, сладкая Запах: соответствует данному виду крупы	соблюден температурный режим	
	Кофейный напиток с молоком	доведено до готовности	200гр	200гр	соответствует	Внешний вид: жидкость без комочков и пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: светло коричневый Вкус: молочный, кофейный Запах: соответствует рецептуре	соблюден температурный режим	
	Яйцо отварное	доведено до готовности	1шт	1 шт	соответствует	Внешний вид: сварено в крутую Консистенция: мягкая Цвет: белый Вкус: вареное яйцо Запах: вареного яйца	соблюден температурный режим	

Обозначение:

(1)- блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2)- контрольное взвешивание блюда (по меню, по факту)

(3)- обобщенный результат оценки качества готового блюда.