

## Акт проверки

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

от 22.01.2025г

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 « 22 » января 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 отпуски 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	хорошо	
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		



## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки		Примечание	
					Эстетичное оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (3))		
22.01.2025 завтрак 09.00	Плов из курицы	доведено до готовности	200гр	200гр	соответствует	Внешний вид: курица отделена от костей, овощи сохранили форму, рассыпчатая масса Консистенция: мягкая, сочная Цвет: желтый Вкус: куриный, в меру соленый Запах: соответствует рецептуре.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд соблюден температурный режим	
	Помидор консервированный	Готовая продукция	60гр	60гр	соответствует	Внешний вид: овощи сохранили форму Консистенция: мягкий Цвет: красный Вкус: консервированный Запах: соответствует консервированным овощам.	Готовая продукция	
	Сок фруктовый	Готовая продукция	200гр	200гр	соответствует	Внешний вид: жидкость с мякотью Консистенция: жидкая Цвет: желтый Вкус: кисло сладкий Запах: соответствует мультифрукты	Готовая продукция	

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.