

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

от 19.02.2025г

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 « 19 » февраля 2025 г. в 13 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)?		<i>имеются в малом количестве</i>
8	Соблюдается ведение бракеражного журнала каждого блюда?	<i>да</i>	
9	Соблюдаются санитарные требования (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)? Чистота зала:		<i>хорошо</i>
	Внешний вид поваров:		<i>чистые</i>
	Гигиеническое состояние столов:		<i>чисто</i>
	Наличие мыла:		<i>есть</i>

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует:

*соответствовать саннорму*

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: *Пиюк* /Пиюк Наталья Валерьевна/

С актом ознакомлена директор: *Куклина* /Куклина Валентина Александровна/

## 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))	
19.02.2025 обед 13.00	Рассольник со сметаной и курицей	доведено до готовности	200гр	200гр	соответствует	Внешний вид: курица отделена от костей, овощи и крупа сохранили форму Консистенция: мягкая Цвет: желтый Вкус: кислотный, в меру соленый Запах: соответствует рецептуре.	соблюден температурный режим
	Картофельное пюре	доведено до готовности	150гр	150гр	соответствует	Внешний вид: пыльная масса без комочков Консистенция: мягкий, пыльная Цвет: желтый Вкус: картофельный в меру соленый Запах: соответствует заложенным продуктам.	соблюден температурный режим
	Голубцы ленивые с соусом	доведено до готовности	100/40гр	100/40гр	соответствует	Внешний вид: форма овальная Консистенция: мягкая, сочная Цвет: корочки коричневый на разрезе серый Вкус: мясной, в меру соленый Запах: капустный, мясной	соблюден температурный режим
	Компот из сухофруктов	готовая продукция	200г	200г	соответствует	Внешний вид: сухофрукты сохранили форму Консистенция: жидкая Цвет: коричневый Вкус: кисло-сладкий Запах: фруктовый	соблюден температурный режим

Обозначения:

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

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