

## Акт проверки

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

от 22.11.2024г

Комиссия общественного контроля организации и качества питания, в соответствии с приказом директора

МБОУ «Новопокровская СОШ № 7» № 176-ОД

от 31.08.2024 г.

### 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 » ноября 2024 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)?		имеются в малом количестве
8	Соблюдается ведение бракеражного журнала каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)?		отлично
	Чистота зала:		удовлет
	Внешний вид поваров:		хорошо
	Гигиеническое состояние столов:		
	Наличие мыла:		имеется

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует:

составить составную справку

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

МБОУ "Новопокровская СОШ №7"

Дата	Наименование приёма 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))	
22.11.2024 завтрак	Капуста тушеная	доведено до готовности	150г 180г	150г 180г	соответствует	Внешний вид: мелко порубленные овощи Консистенция: мягкая, сочная Цвет: красный Вкус: овощной, томатный	соблюден температурный режим
	тефтели	доведено до готовности	90г	100г	соответствует	Внешний вид: форма шарообразная Консистенция: мягкие, сочные Цвет: корочки коричневый, на разрезе серый Вкус: мясной, в меру соленный	соблюден температурный режим
	компот из сухофруктов	доведено до готовности	200г	200г	соответствует	Внешний вид: ягоды сохранили форму Консистенция: жидкая Цвет: коричневый Вкус: кисло-сладкий, фруктовый	соблюден температурный режим