

Акт проверки

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

от 20.12.2024г

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 « 20 » декабря 2024 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 кол-ве</i>
8	Соблюдается ведение бракеражного журнала каждого блюда?	<i>да</i>	
9	Соблюдаются санитарные требования (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)? Чистота зала:	<i>да</i>	
	Внешний вид поваров:		<i>чисто</i>
	Гигиеническое состояние столов:		<i>чисто</i>
	Наличие мыла:	<i>да</i>	

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует:

соответствовать требованиям санпина

Члены комиссии:

Методист по ВР: *Букина* / Букина Елена Евгеньевна /

Социальный педагог: *Друзина* / Друзина Татьяна Александровна/

Родитель: *Кузьмина* / Кузьминых Татьяна Александровна/

Родитель: *Белешова* / Белешова Анна Ивановна/

Родитель: *Пилюк* / Пилюк 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))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.12.2024 Обед 13.00	Суп с мясными фрикадельками	доведено до готовности	200гр	200гр	соответствует	Фрикадельки шарообразной формы, овощи сохранили форму, цвет желтый, вкус мясной.	соблюден температурный режим	
	Рыба запеченная с картофелем по-русски	доведено до готовности	180гр	180гр	соответствует	Рыба отделена от костей, мелко порублена, овощи сохранили форму, мягкая, цвет рыбы белый, вкус рыбный, овощной.	соблюден температурный режим	
	Сок фруктовый	готовая продукция	200гр	200гр	соответствует	Сок с мякотью, желтый, фруктовый.	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.