

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 31 г. Волжского Волгоградской области»
(МОУ СШ № 31)

Акт периодической внутренней проверки организации питания учащихся
общественной комиссией по контролю организации и качества питания

«17» февраля 2016 г.

№ 10

Комиссией по контролю организации и качества питания, в составе:

Председатель комиссии:

Хабарова Е.А., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Сидорова А.И., родитель (законный представитель);

Усатова А.Н., родитель (законный представитель);

Шевченко Н.Е., родитель (законный представитель);

Ермоченкова И.В., медицинский работник;

Никулина А.А., заведующая производством, представитель предприятия,
оказывающего услуги по организации питания.

Проведена проверка организации питания в МОУ СШ № 31 по адресу:
404109 Волгоградская область, г. Волжский, ул. 40 лет Победы, 79

Основания проведения проверки:

Приказ МОУ СШ № 31 от 14.10.2024 № 167/2 «О создании общественной комиссии по
контролю за организацией питания»

Оценочный лист (заполняется родителями)

1. Имеется ли в организации меню?

☒ А) да

☐ Б) нет

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

☒ А) да

☐ Б) нет

3. Вывешено ли меню в удобном для ознакомления месте?

☒ А) да

☐ Б) нет

4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

☒ А) да

☐ Б) нет

5. Работа бракеражной комиссии (журнал, приказ)

☒ А) да

☐ Б) нет

6. Соответствие температурного режима основных блюд и напитков

☒ А) да

☐ Б) нет

7. Соответствие состояние зала приема пищи гигиеническим требованиям

☒ А) да

☐ Б) нет

8. Санитарно-техническое состояние обеденной мебели, столовых приборов
соответствует гигиеническим требованиям

☒ А) да

☐ Б) нет

(заполнена мамой)

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 31 г. Волжского Волгоградской области»
(МОУ СШ № 31)

9. Буфетная продукция, основные блюда реализуются в соответствии с санитарными нормами

А) да
Б) нет

10. Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да
Б) нет

Процент съедаемости блюд (указать название блюд рациона, возрастную категорию детей, питающихся на данной перемене, время приема пищи):

9⁰⁰ 1-2 классы
10-30% съедаемость

Опрос учащихся и педагогов:

10/50 (мнения разделились, с учетом возрастной категории детей и вкусовых предпочтений)

Комментарии членов комиссии по итогам контроля:

На наш взгляд не соответствуют заявленной категории консистенции готового продукта на суп отвечает норме, а на суп нет

Рекомендации:

Заменить сорт макарон и мясо, вместо мяса перекрученного, заменить на мясо порубанное.

Органолептическая оценка блюд и напитков по итогам дегустации
(выставляются баллы от 1 до 5)

Внешний вид (цвет, форма)

3

Консистенция

1 (макароны)

3 (мясо)

Вкус

1 (макароны)

2 (мясо)

Запах

1

Председатель комиссии:

Хабарова Е.А., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Сидорова Л.А.

, родитель (законный представитель);

Ткачова А.Н.

, родитель (законный представитель);

Шевченко Н.Е.

, родитель (законный представитель);

Ермоченкова И.В., медицинский работник;

Никулина А.А., заведующая производством, представитель предприятия, оказывающего услуги по организации питания.

Считается, что требования к качеству готовых блюд не объективны. Все блюда приготавливаются в соответствии с технологическими документами и рецептурами.