

Акт проверки организации питания

**№ 1 в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 7 имени А.И. Пахмутовой Дзержинского района Волгограда»**

«17» сентября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председатель комиссии: Хаустова Е.Г. – заместитель директора
Члены комиссии: Агапова А.М. – ответственный за организацию питания

Родители: Кравчук Ольга Фанасовна - 1а
Литвинова Виктория Валерьевна - 1б
Егорова Наталья Валерьевна - 1в
Летина Маргарита Владиславовна - 1г
Зайцева Надежда Викторовна - 1д
Рыбалкина Наталья Игоревна - 1д
Комарова Ирина Ивановна - 1е

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ №7
по адресу: г. Волгоград, ул. Кортоева, д.3

Основание проведения проверки:
Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питания учащихся; МР по контролю общественного питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организационного горячего питания в МОУ 2025/2026 гг; график проведения родительского контроля на 2025/2026гг.

- Цель проверки осуществление контроля за:
- состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - наличием утвержденного меню;
 - соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
 - соблюдением обучающимися личной гигиены;
 - работой бракеражной комиссии;
 - качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	+	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	+	
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	+	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
8	Зал приема пищи чистый	+	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

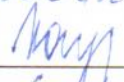
Проверкой установлено (иное): 17.09.25г. учащиеся предлагалось меню №3. На информационном стенде в классе разместили питание, актуальное меню 11.09.25г. 10.09.25г. столовой. Прием пищи учащиеся осуществляют в соответствии с графиком. За каждым классом закреплен отдельный стол. Столовая чистая, работает реверсатор. Работники в спец. форме. Класс сопровождается классным руководителем.

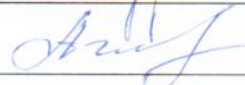
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 100/172 общее кол-во накрытых блюд) = 58 % не съеданности блюд (определяется визуально).

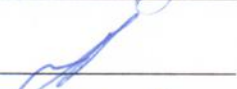
Выводы и предложения:

Комиссия продвигает меню №3:
- плов из птицы - курятины, курицы, прилично пахнет; чай каркаде сладкий, теплый; хлеб и овощи свежие. Дегустация и организация питания произвели хорошее впечатление на всех комиссии. Дети не все едят плов. Рекомендовано провести работу по формированию культуры здорового питания.

Члены комиссии:

 /Е.Г. Хаустова/

 /А.М. Агапова/

 /Л.И. Иванова/

 /О.В. Кравченко/

 /Н.В. Зайцева/

 /Н.И. Жукова/

 /В.В. Литвинова/

 /Н.И. Чумаченко/

 /