

Акт проверки организации питания

№ 2 в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 7 имени А.Н. Пахмутовой, Дзержинского района Волгограда»

«24» 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: Комарова Евгения Владимировна -5а
Лыгина Диана Викторовна - 5б
Летнева Маргарита Сергеевна — 5в
Евстратова Екатерина Александровна — 5г
Ефимьевская Татьяна Алексеевна - 5д

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): на момент проверки родительской ответственностью пищеблока МОУ СШ № 1, 24.09.25 на стенде в столовой представлена все меню. Выданный материал соответствует цикличности. График питания уг-се выполнен. Дети получают столовую в соответствии с графиком, за каждым классом закреплен стол, столовая посуда, посуда, без охолов. Работники столовой в спец. одежде

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 80.184 общее кол-во накрытых блюд) = 5 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Комиссия продегустировала и оценила меню № 9:
- вареники с картофелем со сливочным маслом (ТТК № 513) - нужной варки, приятное на вкус, теплое, приятно пахнут;
- чай с сахаром каркаде (ТТК № 24) - теплый, в меру сладкий;
- хлеб пшеничный светлый, равномерно нарезан, помидор свежий. Организация питания организована на отлично. Дети питаются с удовольствием.

Члены комиссии:

Хаустова /Е.Г. Хаустова/

Агапова /А.М. Агапова/

Немиров /Немиров М.Ф./

Евсеева /Евсеева Е.А./

Колосов /Колосов В./

Полынов /Полынов /

Ефимов /Ефимовская Г.А./

_____/_____/

_____/_____/