

Акт проверки организации питания

№ 3 в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 7 имени А.Н. Пахмутовой дзержинского района Волгограда»

«22» октября 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: Ефремова Наталья Николаевна - 2а
Русинова Юлия Александровна - 2б
Скороходова Ольга Владимировна - 2в
Костикова Виктория Валерьевна - 2г
Юрченкова Татьяна Эдуардовна - 2е
Артыкбаева Анастасия Александровна - 3а

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ №7
по адресу: г. Волгоград, ул. Кортеева, 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
общественностью пищеблока МБОУ СШ № 22. 10.25 на стенде
в столовой предоставлено все меню. Меню предоставленное
днем, №, соответствует санитарности. График питания уга-
дился в наличии. Дети посещают столовую в соответствии
с графиком, за каждым классом закреплен отдельный
стол, столовая чистая, проветрена, посуда новая, без сколов.
Работники столовой в спец. одежде. График уборки, про-
ветривания в наличии. Дети сопровождают классными
руководителями.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 133 / 185 общее кол-во накрытых блюд)
= 31 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Комиссия провела проверку и оценила меню №9.
- помидоры соление - без признаков порчи.
- вареники с картофелем со сливочным маслом (17кг) -
хорошо проверено, не слипшиеся, приятные на вкус.
- чай с сахаром, каркаде - теплый, в меру сладкий.
- хлеб пшеничный - светлый, равномерно нарезан.
Дегустация и организация питания показала - хорошее
впечатление на членов комиссии. Дети не очень хоро-
шо едят вареники. Рекомендовано проводить работу
по формированию культуры здорового питания.

Члены комиссии:

<u>Е.Г. Хаустова</u>	<u>Г.А. Агапова</u>
<u>А.М. Агапова</u>	<u>В.А. Агапова</u>
<u>С.А. Агапова</u>	<u>Н.А. Агапова</u>
<u>С.А. Агапова</u>	<u>Н.А. Агапова</u>
<u>С.А. Агапова</u>	<u>Н.А. Агапова</u>