

Акт проверки организации питания

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

«29» 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: Золотухина Юлия Александровна - 6а
Серкибаева Ирина Александровна - 6б
Серебрякова Наталья Александровна - 6б
Лукова Ирина Викторовна - 6в
Амелина Екатерина Геннадиевна- 6г
Мачалина Дарья Владимировна - 6д
Маева Татьяна Анатольевна - 6ж
Доренко Екатерина Сергеевна- 5б

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 общественностью пищеблока МОУ СШ №7, 29.10.2025 на стенде в столовой представлена все меню, меню представленное детям №3, соответствующий циклический. Помещение столовой чистое, проветрено, стоит мыть. Работники столовой в спец. одежде, в головных уборах в перчатках на раздате. У каждого класса есть закрепленный стол. Накрытие белое. Общее впечатление о столовой очень приятное

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 13177 общее кол-во накрытых блюд) = 16 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Комиссия проследит за качеством и оценкой меню №3.
- плод из птицы (ТТК №1), нужен конический, раскатанный, мясо птицы нежное, приятное не вкус, теплое, приятно пахнет.
- чай с сахаром каркаде (ТТК №41), теплый, вкусный.
- Овощи (огурцы соленые) - хрустящие, в меру кислые.
- хлеб пшеничный - светлый, нарезан равномерно.

Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/		/Масла ТА
	/А.М. Агапова/		/
	/Доронина В.Р.		/
	/Мачалинская И.В.		/
	/Сердюкова И.Н.		/