

Акт проверки организации питания

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

«12» ноября 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:

- Гндоян Марина Карэновна - 3б
- Колонцова Мария Павловна- 3б
- Карабян Вардишаг Сарибековна - 3в
- Васильчук Камилла Мхайловна - 3г

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)	+	

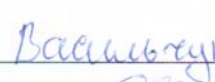
Проверкой установлено (иное): на момент проверки родильской общественной индустрия - ВРМ СВМ п. в 12.11.25, на столе в столовой представлена все меню, из соответствует цикличности. График питания угадывается в меню. Столовая чистая, просторно, посуда без сколов, этикетная. Работники пищеблока в спец. одежде и головная убор, перчатки. График уборки, проветривания в меню. Каждый класс изучает по графику за своим столом.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 23 / 110 общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- комиссия продегустировала и оценила меню из плова из птицы - теплый, сочный, аппетитно выглядит, приятный на вкус.
 - огурцы соленные - без признаков порчи
 - чай с сахаром, каркаде + теплый, в меру сладкий.
 - хлеб свежий - светлый, ровно порезан.
- дегустация и организационные вопросы производств произвели хорошее впечатление на детей колледжа. Дети хорошо кушают плов, но соленные огурцы не все.

Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/		/Каримбен/
	/А.М. Агапова/		/ /
	/Туторова М.Н./		/ /
	/Васильчук/		/ /
	/Красная М.В./		/ /