

Акт проверки организации питания

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

«26» 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:

Андреева Елена Александровна - 72
Трензеева Елена Ивановна - 76
Станкевич Светлана Викторовна - 79

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 РЧУ №7, в 11.30.18 в столовой представлено все меню. Дневное меню соответствует санитарности. График питания урегулирован в наемщик. Столовая чистая, проветрена, посуда чистая, без сколов. Работники пищеблока в спец. одежде, головные уборы и перчатки в наемщик. График уборки и проветривания в наемщик. Когда класс кушает на перемене по графику за общим столом.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 71/87 общее кол-во накрытых блюд) = 81 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Комиссия провела дегустацию и оценила меню №3 - мяс. из птицы (теплого, раскопано, приесть не вкус)
 - огурец соленый (без признаков порчи).
 - салат с сахаром, каркаде (теплого, в меру сладкий.)
 - хлеб пшеничный (ровно нарезан, светлый)
- Дегустация и организация питания производств произвела хорошее впечатление на детей в комиссии. Дети хорошо кушают мяс. из птицы, а соленые огурцы дети некоторые не едят. Рекомендовано дальше продолжать работу по формированию культуры разнообразия питания.

Члены комиссии:

<u>Хаустова</u>	/Е.Г. Хаустова/	_____ / _____ /
<u>Агапова</u>	/А.М. Агапова/	_____ / _____ /
<u>Тиндиг</u>	/Тиндиг Е.А.	_____ / _____ /
<u>Васильева</u>	/Васильева В.А.	_____ / _____ /
<u>Трещева</u>	/Трещева Е.И.	_____ / _____ /