

Акт проверки организации питания

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

«17» декабря 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:

Лобачева Мария Владимировна - 4б
Зикеева Анна Сергеевна - 4б
Кизаметдинова Марина Ташировна - 4а

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): 17.12.2025 ученикам предлагалось меню №9. Кухонные работники, работавшие на кухне и работа столовой, актуальное меню. Приемы пищи классами осуществляются в соответствии с графиком. Каждый класс принадежит месту за отведенным столом. Накратке столов происходит вкратце, чтобы кухня была теплой. Столовая чистая, работают рециркуляторы. Работники столовой в спецодежде, перчатках и головных уборах.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 11/132 общее кол-во накрытых блюд) = 12 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

17.12.2025 ученикам предлагалось меню №9
- вареники с картошкой, со сливочным маслом
не разваренные, теплые, на вкус приятные.
- Помидор соевый, нарезан порционными.
- хлеб приятная нарезка - овсяный
- чай с сахаром каркаде - красивого цвета,
умеренно сладкий, теплый.
Ребенок с удовольствием ест этот вариант
меню, практически нет отходов.
Контроль за качеством удовлетворен организмом
работает в школьной столовой

Члены комиссии:

<u>Миз</u> /Е.Г. Хаустова/	_____ /_____ /
<u>Авд</u> /А.М. Агапова/	_____ /_____ /
<u>Сол</u> /Соларова/	_____ /_____ /
<u>Шиф</u> /Шифарова/	_____ /_____ /
<u>Зин</u> /Зинсва.де	_____ /_____ /