

Акт проверки организации питания

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

«24» 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: Сескутова Варвара Валерьевна - 8г
Щетинкина Светлана Викторовна - 7б
Прокофьева Елена Николаевна - 8е
Антонова Юлия Владимировна - 8 д
Лукова Ирина Викторовна - 8в

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 №1» на стене столовой представлена бес меню. Меню представленное детям, №3 соответствует санитарности. График питания уложен в наглядной. Дети посещают столовую в соответствии с графиком. За каждым классом закреплен стол. Столовая чистая, повсюду чистота без оков, застывших. Работники пищеблока в спец. одежде, головных уборах и перчатках. График уборки, проветривания в наглядной.

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

Выводы и предложения:

Комиссия продегустировала и оценила меню №3.
- мюс из птицы (теплой, сочной, аппетитно выглядит, приятный на вкус).
- огурцы соевые - без признаков порчи
- чай с сахаром, каркаде - теплый, в меру сладкий.
- хлеб пшеничный - свежий, ровно нарезанный.
Дежурная и организационная питание производств произвели хорошее впечатление на комиссию. Дети хорошо кушают мюс, соевые огурцы едят не все.
Рекомендовано продолжить работу по формированию культуры разнообразного питания.

Члены комиссии:

ХХХ /Е.Г. Хаустова/

А.А. /А.М. Агапова/

И.И. /С.В. Шенникова/

С.С. /В.В. Семенов/

Д.Д. /А.В. Антонова/

Т.Т. /Т.Т. Тихонов/

Л.Л. /Л.Л. Лукова/

_____/_____/

_____/_____/

_____/_____/