

Акт проверки организации питания

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

«21» января 2026 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: Попова Олеся Эдуардовна — 1а

Барайчук Ирина Николаевна — 1б

Заринова Кристина Сергеевна — 1в

Шабалкова Наталья Борисовна — 1г

Голубева Татьяна Викторовна — 1д

Коморова Ирина Ивановна — 1е

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): 21.01.2026 учащихся предлагается меню №9. На стенде в наличии поджаренная картошка, рататуй, печеные яблоки и салат. Классы осуществляют прием пищи в соответствии с графиком. В присутствии классного руководителя каждого класса принимается решение за отдельными столами. Столы накрываются вовремя, чтобы пища была теплой.

Столовая работает, работают режиссеры, повар, администратор. Работники в спецодежде, головных уборах, перчатках. Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 23.167 общее кол-во накрытых блюд) = 13 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

21.01.26 учащиеся предлагается меню №9

- вареники с картошкой со сливочным маслом,
- сформированное, не разварено, теплая и приятный вкус.
- огурцы маринованные - в меру соленые
- хлеб пшеничный, порезка - светлый
- чай с сахаром, коржик - красивого цвета, теплый и приятный на вкус.

Дети с удовольствием едят этот вариант меню, практически нет отходов.

Контрольная группа, удовлетворенная организацией работы в школьной столовой.

Члены комиссии:

М.И.У. /Е.Г. Хаустова/

А.И.У. /А.М. Агапова/

М.И.У. /Младкова И.И./

Б.И.У. /Баранова И.И./

И.И.У. /Иванова И.И./

Б.И.У. /Будова И.И./

М.И.У. /Молова О.И./

З.И.У. /Заринова К.С./

_____ /_____ /

_____ /_____ /