

## Акт проверки организации питания

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

«28» 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: Захаревич Ирина Владимировна - 9г  
Шабельникова Виктория Влерьевна - 9д  
Якушина Марина Петровна - 9д  
Разуваева Марина Владимировна - 9а  
Моркосян Оксана Станиславовна - 9в

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ №7  
по адресу: г. Волгоград, ул. Кортюева, 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 (блюда).

**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)		

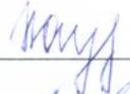
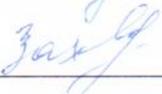
Проверкой установлено (иное): на момент проверки родительско-школ. общесовместностью пищеблока МБОУ СОШ № 28.01.28 на стенде в столовой представлена все меню. Меню для соответствует цикличности. График питания углубленный, ретими работы столовой - в наличии. Столовая чистая проветривая, посуда новая, без сколов. Работники пищеблока в спец. одежде, головных уборах и перчатках. График уборки, проветривания в наличии. Каждый класс кушает на перешее по графику, за обедным столом, в присутствии классного руководителя.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 133 общее кол-во накрытых блюд) = 100% % съедаемости блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

- Комиссия продегустировала и оценила меню 3
  - плов из птицы (теплой, сочной, аппетитно выглядит, приятный на вкус.
  - огурца соленные, без признаков порчи
  - чай с сахаром каркаде - теплый, в меру сладкий.
  - хлеб пшеничный - светлый, ровно порезанный
- Безопасная и организованная питание производством произвела хорошее впечатление на гостей комиссии. Дети хорошо кушают плов и соленные огурца. Рекомендованно проводить работу по формированию культуры разнообразного питания

### Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/		
	/А.М. Агапова/		/М. Кузнецов/
	/Захаров В.В./		/
	/Разуваяева К.В./		/
	/Медведевская Т.В./		/