

## Акт проверки организации питания

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

«11» февраля 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: Бабаян Дарья Владимировна - 3а  
Юрченкова Татьяна Эдуардовна - 2е  
Родидял Елена Сергеевна - 2а  
Акишева Светлана Александровна - 2д  
Майер Евгения Александровна - 2б  
Меренцова Наталья Валерьевна - 2в

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ №7  
по адресу: г. Волгоград, ул. Кортоева, 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 репутационной объективности качества каждого блюда на меню на стенде в столовой предоставлена все меню, режим приема пищи и работы классов осуществляют прием пищи в соответствии с графиком. Каждой классе принимает пищу за закрепленным столом. Столы накрыты полностью верно, губы пища для теплой.  
Столовая чистая, помещение проветрено работают рециркуляторы, помощники осуществляют.  
Работники столовой в спец одежде

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 31129 общее кол-во накрытых блюд)  
= 18 % не съеданности блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

- Комиссия продегустировала и оценила меню №3.
- масло из пищца (теплой, сочной, приятной на вкус, аппетитно выглядит)
  - огурцы свежие
  - гаlette с сахаром каркаде - теплым, в меру сладких
  - хлеб пшеничный - светлый, ровно нарезанный
- Деятельность и организация питания производства производства на должном уровне.  
и произведе качественное внедрение

### Члены комиссии:

ХХХ /Е.Г. Хаустова/

Агаф /А.М. Агапова/

МММ /Е.А. Майер/

Родиг /Родиган С.Р./

А /Анничева В.А./

Юрикова /Юрикова Т.А./

ДВ /Бабакин Д.В./

МММ /Морозов В.В./

\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_/