

Акт проверки организации питания

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

«25» 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: Турбасова Юлия Александровна - 10а

Мельникова Ольга Геннадиевна - 10б

Чеботарева Елена Александровна - 10 в

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 (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 ре-
гистратской общешкольной кухни для
МБОУ СШ №7, 25.02.2026, на стенде в столо-
вой представлена вес меню, соответствую-
ют цикличности. Столовая чистая, просет-
рено, посуда новая, без сколов, заветная.
Работники пищеблока в спецодежде,
головках уборок и перчатках. Тряпки
уборки и проветривание в наличии.
Каждый класс кушает на перемене по
графику, в соответствии классного руководителя

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 2151 общее кол-во накрытых блюд)
= _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Колбаса продегустирована и оценена мякн МЗ
-лов из птицы - теплой, сочной, аппетитно запаха
для приобщения на вкус
- огурец соевый - без признаков порчи
- чай с сахаром каркаде - теплой, в меру сладкий.
- хлеб пшеничный - свежий, нарезан ровно.
Дегустация и организационные вопросы производ-
ством произвели хорошее впечатление на
звенья комиссии. Дети хорошо кушают и с

Члены комиссии:

<u>ХХХ</u>	/Е.Г. Хаустова/	_____ / _____ /
<u>ААА</u>	/А.М. Агапова/	_____ / _____ /
<u>БББ</u>	/Туркина А.	_____ / _____ /
<u>МММ</u>	/Мешков В.Г.	_____ / _____ /
<u>ЧЧЧ</u>	/Чебогарева С.А.	_____ / _____ /