

## Акт проверки организации питания

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

«18» марта 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: Коннова Елизавета Сергеевна - 3а  
Гуторова Наталья Николаевна - 3б  
Виноградова Мария Петровна - 3 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 (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)	+	





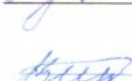
Проверкой установлено (иное): 18.03.2026 угащившая предлагается меню №9. На атенде в на кухне актуальное меню, рожки, пряники, пирожки и рожки с творогом. Классы осуществляют прием пищи в соответствии с графиком. Каждая класс принимает пищу за закрепленным столом. Столы накрываются всемерно, чтобы пища была более горячей. Столовая чистая в помещении проветривается, работают рециркуляторы по системе воздухоочиститель. Работники в спецодежде, головных уборках, на раздатке продуктов в перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 481 шт. общее кол-во накрытых блюд) = 47 % не съеданности блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

18.03.2026 угащившая предлагается меню №9  
- вареники с картофелем со свиным мясом - сформированные, не разварены, горячие и приятные на вкус  
- пшикор соленый, порезан порционно  
- хлеб пшеничный - порезан ровно, светлый и вкусный  
- чай с сахаром каркаде - красивого цвета, теплый и приятный на вкус  
Фети с удовольствием едят этот вариант меню  
Контрольная группа удовлетворена организацией питания.

### Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/	_____	/	_____	/
	/А.М. Агапова/	_____	/	_____	/
	/Комова Е.К./	_____	/	_____	/
	/Бутерова Н.Н./	_____	/	_____	/
	/Высоцкая В.В./	_____	/	_____	/