

## Акт проверки организации питания

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

«25» 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: Мирошниченко Андрей Игоревич - 11а  
Максимова Алена Александровна - 11б  
Ерохина Юлия Михайловна - 11б  
Миронова Анна Юрьевна - 11б  
Черкесова Наталья Юрьевна - 11в

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;
- соответствии 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 районской общественной пищеблока моч. района 25.03.26, на кухне в столовой предложено все меню, соответствует санитарности. График питания угадывается в наличии. Столовая чистая, убранство, посуда новая без сколов. График уборки и проветривания в наличии. Каждый класс имеет за отдельным столом в присутствии учителя.








Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 0/50 общее кол-во накрытых блюд) = 0% не съеданности блюд (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

- Комиссия провела проверку и оценила меню из:
- мясо из птицы - курица, котлеты, антрекоты. приятный на вкус.
  - огурец соевого - в меру кислый.
  - чай с сахаром каркаде, - в меру сладкий, приятный на вкус.
  - хлеб - белый.

Деятельность и организация питания производится при производстве хорошего питания.

### Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/		/Егорова Ю.И./
	/А.М. Агапова/		/Муровина А.Ю./
	/.../		/.../
	/.../		/.../
	/Чертсева/		/.../