

Акт проверки организации питания

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

«22» апреля 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: Лыгина Диана Викторовна — 5б
Моисеева Юлия Вадимовна -5а
Ефременкова Юлия Алексеевна 5-в

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
роздельного контроля пищеблока МБОУ
СШ №7, 22.04.2022 не соблюдены в столовой
предоставляемой все меню, расписание
работ столовой, график уборки и
проветривания. В помещении гостевого
персонала столовой в спец. одежде
класса питания по расписанию
в присутствии учителя, за столом,
столовой.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 87113 общее кол-во накрытых блюд)
= 26 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Комплексно проинструктована и оценена
меню №3
- мясо из птицы - вкусное, рис рассыпчатый
 - огурец соевый - ровно порезан в меру кислый
 - чай сладкий - каркаде - теплый, очень вкусный
 - хлеб пышечка - ровно порезан
- Загрузка и организация питания
показана - активную и легкую работу
столовой.

Члены комиссии:

<u>[Подпись]</u>	/Е.Г. Хаустова/	_____ / _____ /
<u>[Подпись]</u>	/А.М. Агапова/	_____ / _____ /
<u>[Подпись]</u>	/Родина Е.В./	_____ / _____ /
<u>[Подпись]</u>	/Лопина /	_____ / _____ /
<u>[Подпись]</u>	/Степанов /	_____ / _____ /