

Акт проверки организации питания

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

«29» 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 (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)	+	


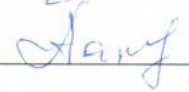

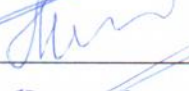

Проверкой установлено (иное): На момент проверки пищеблока родильского общежития 23.04.26 - в столовой на сегодня было предложено два меню, в соответствии с цикличностью. Был график работы столовой, расписание питания по классам, график уборки и проветривания. Классы питаются за отдельными подписками в присутствии учителя.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 87190 общее кол-во накрытых блюд) = 99 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Комиссия продекларировала меню №9.
- борщики с картофелем со сливочным маслом - нужной варки, приятные на вкус
- чай с сахаром каркаде - теплый, в меру сладкий
- помидор соевый - в меру кислый
- хлеб пышечкиной - светлый, ровно нарезан
- Организация питания организована на должном уровне.

Члены комиссии:

	/Е.Г. Хаустова/	_____	/_____	/_____
	/А.М. Агапова/	_____	/_____	/_____
	/М.М. .../	_____	/_____	/_____
	/М.М. .../	_____	/_____	/_____
	/В.В. .../	_____	/_____	/_____