

Акт проверки организации питания

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

«13» мая 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: Лобасева Елена Викторовна — 1г
Масленникова Екатерина Константиновна — 1е
Крутова Екатерина Валерьевна — 1е
Тельсень Лидия Александровна — 1г
Шиянова Светлана Валерьевна - 1д

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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): 13.05.2026 угащивание предложено меню №3, соответствующее с меню ресторанной на стенде. Класс осуществлен питания - прием пищи по расписанию на обоих переменах, за отведенное столовое в присутствии учителя. Помещение столовое чистое, работают рециркуляторы. Работники в спец. одежде, соблюдая уборку и перчатки.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 98/107 общее кол-во накрытых блюд) = 42 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

13.05.2026 угащивание предложено меню №3
- плов из птицы (вкусный, теплый, рыс рассыпчатый, курица доготовлена)
- огурец соевый (в меру кисло-соленый)
- чай с сахаром коржик (горячий, в меру сладкий)
- хлеб пшеничный (светлый, ровно нарезан, безукоризненный и организованный питание производили хорошее впечатление на коллективу.

Члены комиссии:

Хаустова /Е.Г. Хаустова/

Агапова /А.М. Агапова/

Тимошенко /Тимошенко А.А./

Лобасева /Лобасева А.А./

Крутова /Крутова Е.В./

Шиндлер /Шиндлер В.В./

Масленникова /Масленникова Е.К./

_____ /_____/

_____ /_____/

_____ /_____/