

## Акт проверки организации питания

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

«20» 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: Клинова Мария Владимировна — бг  
Атеян Ануш Валмковна — бд  
Лукова Ирина Викторовна — бв  
Новикова Надежда Николаевна — бж  
Петрухина Галина Владимировна - бб

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

Проверкой установлено (иное): на момент проверки родителями односторонней ответственности лиц до 18 лет, 20.05.26 на встрече в столовой предоставлена все меню, меню предложенное детям МЗ соответствует качеству.  
В столовой много, приблизительно Дети посещают столовую по графику, у каждого класса свой отделочный стол. Работники пищеблока в спецодежде. График уборки, при нем лица и работы столовой есть.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 87 / 93 общее кол-во накрытых блюд) = 12 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**Выводы и предложения:**

Комитетом проведены проверки и оценка меню МЗ  
- пломбы из птицы / кусочек, рис  
разработаны.  
- огурцы соленые, в меру шиповое  
- гай пломбы каркаде - в меру  
сладкий, теплое  
- хлеб и шенинг, нарезан ровно,  
светлый.  
Дежурящие и организационные моменты  
производства хорошие в целом, не гл. родительской ответственности.

Члены комиссии:

<u>ИИИ</u> /Е.Г. Хаустова/	<u>АВ</u> /Александр/
<u>АИ</u> /А.М. Агапова/	<u>ТИ</u> /Теперь/
<u>КИ</u> /М.В. Климова/	_____ /_____ /
<u>АИ</u> /А.Р. Агеева/	_____ /_____ /
<u>АИ</u> /И.В. Лукова/	_____ /_____ /