Акт проверки организации питания

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

«21» октября 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председатель комиссии: Хаустова Е.Г. – заместитель директора
Члены комиссии: АгаповаА.М. – ответственный за организацию питания

Родители: Попова Олеся Эдуардовна — 2а
Репина Елена Викторовна -2в
Николаева Мария Александровна — 2е
Минаева Варвара Валерьевна - 2д

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 питании учащихся; МР по контролю общественного питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организационного горячего питания в МОУ 2026/2027 гг; график проведения родительского контроля на 2026/2027гг.

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: на момент проверки родительской общественностью пищеблока МОУ СШ №7 «21» 10 2026 г, на стенде в столовой предоставлены все меню. соответствует цикличности. График питания учащимися в наличии. Столовая чистая, проветрено, посуда новая, без сколов. График уборки и проветривания в наличии. Работники в спец. Одежде, головных уборах, на раздаче продуктов в перчатках.
Каждый класс питается за отдельным столом, в присутствии учителя.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 60 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:
Комиссия продегустировала и оценила меню № 9
- помидор свежий в меру кислые, без плесени,
- вареники с картофелем со сливочным маслом - хорошо сформированные, не разварены
- чай с сахаром каркаде устой в меру сладкий.
- хлеб пшеничный - свежий вовно нарезанный

Члены комиссии:

_____ /Е.Г. Хаустова/ _____ / Попова О.Г /

_____ /А.М. Агапова/ _____ / _____ /

_____ / Николаенко / _____ / _____ /

_____ / _____ / _____ / _____ /

_____ / Минаева В.В / _____ / _____ /