

# Акт проверки организации питания

№ 2 в Муниципальном общеобразовательном учреждении  
«Средней школе № 95 Краснооктябрьского района Волгограда»  
(МОУ СШ № 95)

«14» октября 2024 г.

Комиссией, осуществляющей родительский контроль за организацией и качеством питания в МОУ СШ № 95, в составе:

Председатель: Салмохвалова Ю. В. – зам. директора по УВР.

Члены комиссии:

Думчева Н. В. – отв. ко питанию;

Путикова Е. А. – родитель обучающихся 3а класса;

Сивоконь А. В. – родитель обучающихся 4а класса.

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной  
МОУ СШ № 95 по адресу: пр-кт им. В. И. Ленина, 151а

Основание проведения проверки: на основании плана работы родительского контроля за организацией питания обучающихся в целях улучшения условий получения питания обучающимися школы.

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:**

| №<br>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): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

*считать: состояние пищеблока и обеденного зала – удовл.; соблюдение об-ся личной гигиены – удовл.; работу бригады работниц комиссии – удовл.; качество предоставляемых блюд – удовл.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Симонова Ю.В.*  
*Дуличев Н.В.*  
*Смирнова Е.А.*  
*Сивоконко Л.В.*