

**Акт проверки организации питания**  
**№ 6 в Муниципальном общеобразовательном учреждении**  
**«Средней школе № 95 Краснооктябрьского района Волгограда»**  
**(МОУ СШ № 95)**

«25» февраля 2025 г.

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

Председатель: Симохвалова Ю.В. - зам. директора  
по УВР.

Члены комиссии:

Дурнева Н.В. - отв. по питанию;

Костина С.Е. - родитель обучающегося 7а класса;

Лопина Т.В. - родитель обучающегося 9б 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 пита-  
ния 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:**

*считается: состояние пищеблока и обеденного зала - уровн.; соблюдение об-ся личной гигиены - уровн.; работа "Брачеронской комиссии - уровн.; качество представленных блюд - уровн.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

*Самойлова / Самохвалова Г.В. /  
Сергеев / Дуничева Н.В. /  
Сит / Косишка С.Е. /  
Сит / Лопина Т.В. /*