

Акт проверки организации питания
(родительский контроль) № 6
в МКОУ Большовской СШ Серафимовичского района
Волгоградской области
(наименование образовательной организации)

«28» ноябрь 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Ткачевой Наталье Александровне, гл. бракеражной комиссии;
Ботковой Ульяне Валерьевне, отв. за орган. питания;
Звонковой Марине Александровне, гл. бракеражной комиссии
Кирьяновой Елене Владимировне, родитель образованной 8 кл
Зинковой Ирины Геннадьевне, родитель образованной 8 кл

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

школьной столовой МКОУ Большовской СШ в Ю.О.Б.Ш.Ш.

по адресу(-ам): г. Большая, ул. Центральная, д. 12

Основание проведения проверки: указание проведения родительского

контроля на 2025-2026 учебный год

Цель проверки: осуществление контроля за

- ✓ • состоянием пищеблока и обеденного зала;
- ✓ • наличием утвержденного меню;
- соответствием завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- ✓ • качеством готовой продукции (блюдов).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	да	
2	Наличие ежедневного меню	да	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	да	
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.)	да	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый	да	
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено (иное): примерное 10-дневное меню и качество приготовленной пищи соответствуют всем требованиям; в наличии вся документация по предоставлению горячего питания, меню и старший инструктор. Призывамовании совет на кухне готовых блюд соответ. требованиям

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 6 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комиссия признала работу и организацию горячего питания satisfactory с 1 по 10 класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны комиссии - нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Тюкачев А.А. - Тюкачев

Бондарев Н.В. - Бондарев

Зарубин А.А. - Зарубин

Кириленко С.В. - Кириленко

Зинченко И.Т. - Зинченко