

# Акт проверки организации питания

№ 6 в МОУ СШ № 97

«26» ноября 2025 г.

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

Председатель комиссии: Ротай А.С., заместитель директора по ВР;

Члены комиссии: Дудина А.А., ответственная за организацию питания

Родители: Красноперова Н.В. – 6 класс;  
Цось А.В. – 6 класс;  
– \_\_\_\_\_ класс;  
– \_\_\_\_\_ класс.

проведена проверка организации питания в отделении столовой МОУ СШ № 97  
по адресу (-ам): улица Пятиизбянская, 5.

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в соответствии контроля организации питания учащихся; методические рекомендации по контролю общественного питания; приказ по организации родительского контроля и мониторинга организации горячего питания в МОУ СШ № 97 на 2025/2026 учебный год; график проведения родительского контроля на 2025/2026 учебный год.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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 (иное): качество готовой  
продукции, соблюдение установленных  
весовых нормативов, наличие утвержде-  
нного меню, составные ингредиенты  
соответствуют стандартам  
иов пищевой промышленности, мясо  
присутствует в должном количестве

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из  
расчета: количество несъеденных порций 17 / 85 общее количество накрытых  
блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продукция из стандартных ингредиентов  
качественно, соблюдены нормативы, температура подачи мяса.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

[Подпись] / А.С. Ротай /

[Подпись] / А.А. Дудина /

Красноперов М.В. / [Подпись]

Посн. А.А. / [Подпись]

\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ /