

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 84 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

400005, Волгоград, ул. Коммунистическая, 60 тел\факс 233478, e-mail

volgschool84@mail.ru

Акт

проверки организации горячего питания детей в МОУ "Средняя школа № 84 Центрального района Волгограда " комиссией по осуществлению контролю за качеством питания в 2025-2026 учебном году

Дата проверки: 22.12, классы 5-11 кл.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ СШ № 84

Комиссия в составе:

1. Мишта Е.А. - председатель комиссии, заместитель директора по УВР.
2. Дергачева О.В. - ответственный за организацию питания льготных категорий учащихся.
3. Денисова Е.А., Коростина Н.О., Болдырева А.В. - представители родительской общественности

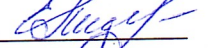




В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители организуют и контролируют питание учащихся.

Вывод : Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 5 го по 11 класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

1. Мишта Е.А. 
2. Дергачева О.В. 
3. Денисова Е.А., 
- 4 Коростина Н.О. 
5. Болдырева А.В. 
6. Журавлева О.А. 