

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

400005, Волгоград, ул. Коммунистическая, 60 тел\факс 233478, e-mail  
[volgschool84@mail.ru](mailto:volgschool84@mail.ru)

Акт

проверки организации горячего питания детей в МОУ "Средняя школа № 84 Центрального района Волгограда" комиссией по осуществлению контроля за качеством питания в 2025-2026 учебном году  
Даты проверки: 25.02.2026 (1-11 классы)  
Цель проверки : соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.

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.
- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
  3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
  4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
  5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.




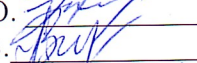
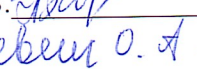
Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ:

Продолжить контроль за качеством питания учащихся

С актом ознакомлены :

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

В Журнале 