

Акт проверки организации питания

№ 10 в столовой МОУ СШ № 85

«22» января 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председатель комиссии: Савинкова М.А. - заместитель директора по УВР
Члены комиссии: Кежватова В.А. - ответственный за организацию питания

Родители: Руденко Ирина Валент «19» класс
Жукова Анастасия Юрьевна «19» класс
Будникова Мария Мик «19» класс
Глотва Ольга Сергеевна «10» класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ № 85
по адресу: г. Волгоград, ул. Эльбрусская, д. 91

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питания учащихся; МР по контролю общественного питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организованного горячего питания в МОУ на 2025/2026 гг; график проведения родительского контроля на 2025/2026 гг.

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:

№ 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): На момент проверки родителями общеобразовательного учреждения №5 22.01.2016г на стене в столовой размещены все меню, предлагаемые детям и др. соответствует требованиям. Граждан. питания, упрощен в классич. Дети посещают столовую в соответствии с графиком. За камерно классами закреплен стел. Стеновая панель, проверяется, посуда новая чистая без сколов. Работники пищеблока в спец. форме, чистые и вежливы и мерзает имеются. График уборки и проверки в наличии.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций $\frac{2}{84}$ общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{2}{84}$ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


При осуществлении предменю меню сбалансировано.

Помимо рыбной (минтай) вкрутки, макарон. Макароны шурша, переварены, терки. Сал в меру соленый, приятный на вкус. Желб едимый. Сек/натюрал вкрутки.

Предложения: всем в рацион больше фруктов.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

 /Савинкова М.А./

 /Кежватова В.А./

 /Кротов О.С./

 /Уткина А.И./

 /Будникова М.М./