

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
Жукина Алевтина Юрьевна «19» класс
Будникова Мария Мико «19» класс
Клатова 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 на общепитовом шведском столе в столовой размещены все меню, предложенные детьми № 9. Собираются чашки, тарелки, графин, напитки, фрукты в тарелках. Дети несутся столовую в соответствии с графиком. Все камеры классной закреплены столы. Столовая чистая, проветривается, посуда новая, чистая без осколов. Работники шведского в униформе, чистые, хорошее настроение и работа шведского. График уборки и проветривания 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 дежурстве предложенного меню следуют выводы:

Помешана рыбная (шведская) в тарелках, мясная.

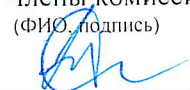
Макаронные изделия проварены, нежные.


Чай в меру сладкий, приятный на вкус. Жидкое сладкое.

Сек/напитки в наличии.

Предложения: Все в рамках работы.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

 /Савинкова М.А./

 /Кежватова В.А./

 М.В. Руденко  /Кротов О.С./

 А.Ю. Уткина _____ / _____ /

 М.М. Бурдаков _____ / _____ /