

Акт проверки организации питания

№/в столовой МОУ СШ № 85

«05» февраля 2026г

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

Председатель комиссии: Т.М.Гуляева., директор

Члены комиссии: Савинкова М.А., заместитель директора

Родители:

Менеджера Наталья Александровна «49» класс

Трапезнико Татьяна Ивановна «49» класс

Скрипачева Юлия Александровна «40» класс

Борисова Оксана Викторовна «40» класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ № 85 по адресу: г.

Волгоград, ул. Эльбрусская, д.91

Основание 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.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объекты 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	+	
10	Спецодежда у персонала чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное):

На момент проверки репутивской обществ
ностью пищеблока №104 СМ №85 от 02.02.2026 г
на этаже в столовой размещено в меню №9
предлагаемые детям соответствует ужины
в качестве графика питания за каждой
классом закреплен свой. Основная масса
работники в меню размер. График уборки
и проветривания в классе

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из
расчета: кол-во не съеденных порций $\frac{3}{119}$ общее кол-во накрытых блюд = $\frac{2,5}{100}$ % не
съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

При изучении предложенного меню сделать
выводы:


Вареники с картошкой, вкусные, тесто не
кислое, сливочное масло вкусное, свежее.

Фингалы вилку селеной
хлеб свежий.

Чай каркаде вкусный в меню сладкий.

Члены комиссии:


 (Т.М. Гуляева)

 (М.А. Савинкова)

 (Н.А. Мوشчина)

 (Н.У. Тураев)

 (Г.А. Скуратов)

 (Д.В. Борисов)

()

()