

## Акт проверки организации питания

№1 в столовой МОУ СШ № 85

«11» 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:

Дубажа Наталья Суммаковна «5а» класс

Карасеткин Никита Захарович «5а» класс

Александр Мария Тесановна «58» класс

Тарасова Ольга Владимировна «50» 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;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюдо).

**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):**

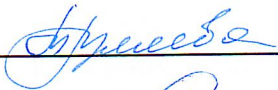



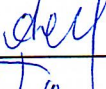
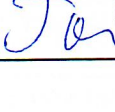
На момент проверки разрешительной документацией  
инцидента №05 от 11.02.2016г на стендах  
в столовой размещено актуальное меню №3,  
что соответствует условиям. Дети посещают  
столовую по графику. В перемеще 5-11 мин.  
сменная табля, график уборки и хро-  
нетрибания имеется, Таблетки сданы  
в санитарной комнате, чистые, уютные.  
Посуда новая.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из  
расчета: кол-во не съеденных порций  $1/79$  общее кол-во накрытых блюд =  $1\%$  не  
съедаемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

При действующем предочесном меню  
средств вобар  
Хлеб в меру, рис рассыпчатый, мясо  
траворено, хлеб в меру соленый.  
Чай в меру сладкий  
Хлеб свежий  
Огурцы в меру соленые.

**Члены комиссии:**

-  (Т.М.Гуляева)
-  (М.А.Савинкова)
-  (Ф.С.Зубара)
-  (Н.Т.Карашев)
-  (А.Т.Журав)
-  (О.В.Гагарин)
- ( )
- ( )