

Акт проверки организации питания

№4 в столовой МОУ СШ № 85

«19» марта 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:

Байкова Надежда Андреевна «75» класс

Зверинская Мария Андреевна «75» класс

Мацукова Ирина Бекетовна «72» класс

Букаева Юлия Александровна «72» 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):

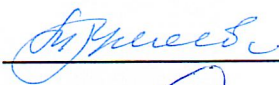


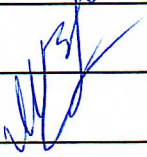


На массовых проверках республиканской службой по контролю за качеством товаров на складе районного магазина № 9, что соответствует указанным в акте результатам по градации № 1 (мелкая) прироста веса нагретых изделий. Состояние, посуда чистая. Работники в спецодежде. (имеются перчатки). Градусы уберены, проверяемые имеются.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций $3 / 79$ общее кол-во накрытых блюд = 3% не съедается блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить на дегустацию меню: вареники с картошкой со сметаной, маслом, соусом; чай каркаде - сахара в меру; хлеб свежий; кондитерия сметане в меру.

Члены комиссии:

-  (Т.М. Гуляева)
-  (М.А. Савинкова)
-  (Н.А. Байкова)
-  (Н.А. Зверинская)
-  (Р.Б. Маслова)
-  (З.Н. Букаева)
- ()
- ()