

## Акт проверки организации питания

№ в столовой МОУ СШ № 85

«22» сентября 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:

Хачатурян Сирашум Мартушовна «6а» класс

Зякина Валентина Валерьевна «6а» класс

Хатаева Фатима Сулеймановна «6б» класс

Любанин Александр Александрович «6б» 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):

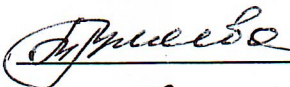
На момент проверки репутационной общест-  
венностью пищеблока №04 с/п №5 на стене  
размещено меню №3, что соответствует  
целикостности. Все цены вывешены в соответ-  
ствии с графиком. Накрытие завершено  
к моменту начала питания. Температура,  
в соответствии с меню. Работники в уни-  
форме и в перчатках. Мышется графиком,  
уборка, проветривание, питание.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из  
расчета: кол-во не съеденных порций  $3 / 84$  общее кол-во накрытых блюд =  $3,6\%$  не  
съедаемости блюд (определяется визуально).

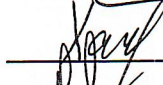
**ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**


- Предложенное меню на десертное:  
- Фрукты и ягоды свежие, не консервированные,  
рис не едят. Висеры соевые  
- чай с сахаром каркаде, витаминный  
- хлеб белый  
- супы свежие соевые.


**Члены комиссии:**

 (Т.М.Гуляева)

 (М.А.Савинкова)

 (Сokolova С. М.)

 (Вязина В.В.)

 (Ponomareva O. B.)

 (Lyubavina A. A.)

( )

( )