

Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 51 имени Героя Советского Союза
А.М.Числова
Тракторозаводского района Волгограда»

400121, г. Волгоград, ул.им. Кропоткина, 9
тел. 70 – 12 – 89

АКТ № 7

по итогам общественного контроля за организацией и качеством
питания обучающихся в МОУ СШ № 51

Дата проведения контроля: 21.04.2026 _____

Время: 10.30 _____

Цель: организация горячего питания в МОУ СШ № 51

Мы, члены комиссии общественного контроля за организацией и качеством
питания:

Председатель комиссии
Леонтьева Н.К. – методист

Члены комиссии:

Проворова Т.В.- ответственный за организацию питания

Пономарева О.Е. – член общешкольного родительского комитета

Малярова А.Н. - член общешкольного родительского комитета

Новикова А.Ю. - член общешкольного родительского комитета

Семенова Н.В. - член общешкольного родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной
столовой

МОУ СШ № 51.

На момент проверки установлено:







организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, обучающихся льготных категорий;	+
в наличии имеется график (питания) приема пищи;	+
в наличии ежедневное меню утвержденное директором МОУ СШ № 51;	+
санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;	+
все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;	+
уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;	+
составленное меню и качество приготовления пищи соответствует требованиям;	+
в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;	+

питание учащихся разведено по времени в соответствии с новыми требованиями СанПиН;	+
классные руководители следят за организацией горячего питания обучающихся МОУ СШ № 51	+

Вывод: Комиссия установила: горячее питание организовано для учащихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий. Учащиеся питаются строго по графику. Гигиену рук соблюдают. Составленное меню соблюдается строго по вариантам. Качество приготовления пищи соответствует требованиям. Температурный режим блюд соответствует.

Замечания и рекомендации: Своевременно делать влажную уборку в обеденном зале. Классным руководителям следить за гигиеной рук учащихся.

Члены комиссии общественного контроля:

Леонтьева Н.К. 
Проворова Т.В. 
Малярова А.Н. 
Новикова А.Ю. 
Пономарева О. 
Семенова Н.В. 

**Оценочный лист
родительского контроля организации питания в МОУ СШ № 51**




Дата проведения проверки: 21.04.2026 _____




Инициативная группа, проводившая проверку:

Леонтьева Н.К., Проворова Т.В. (ответственные за питание),
Малярова А.Н., Новикова А.Ю., Пономарева О.Е. Семенова Н.В. (родители)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

 - Малярова А.Н.
 - Пономарева О.Е.
 - Новикова А.Ю.

 - Леонтьева Н.К.
 (ФИО)
 - /Проворова Т.В. /
 (ФИО)
 - /Семенова Н.В./