

Акт проверки организации питания

№ 9 в МОУ СШ № 97

« 6 » января 2026 г.

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

Председатель комиссии: Ротай А.С., заместитель директора по ВР;

Члены комиссии: Дудина А.А., ответственная за организацию питания

Родители: Аремова В. А. – 9В класс;
Обгарова Е. В. – 9В класс;
_____ – _____ класс;
_____ – _____ класс.

проведена проверка организации питания в отделении столовой МОУ СШ № 97
по адресу (-ам): улица Пятиизбянская, 5.

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в соответствии с контролем организации питания учащихся; методические рекомендации по контролю общественного питания; приказ по организации родительского контроля и мониторинга организации горячего питания в МОУ СШ № 97 на 2025/2026 учебный год; график проведения родительского контроля на 2025/2026 учебный год.

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект 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 (протерты) | ✓ | |
| 10 | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток) | ✓ | |

Проверкой установлено (иное): Комиссии на дегустацию
представлено меню №5. Зрека с мясом
раскомате хорошо приготовлено.
Блюда были теплыми, во вкудеи
артежики. Ошлес воздушные. Чай сладкий
с мямиди

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций 11 / 116 общее количество накрытых блюд) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Толк отмечено, что дегг хорошо
едет зреку с мясом. Свежую кумали
мижа

Члены комиссии (ФИО, подпись):

[Подпись] / А.С. Ротай /

[Подпись] / А.А. Дудина /

Артемилова В.А. / [Подпись]

Авчарова Е.В. / [Подпись]

/

/

/

/

/