

Акт проверки организации питания

№ 14 в МОУ СШ № 97

«17» марта 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: Деряго Д.С. - 30 класс;
Зайнаринов В.С. - 30 класс;
Мейбухорин С.А. - 30 класс;
_____ - _____ класс.

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

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в соответствии контроля 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 (блюд).

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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное):

Меню утверждено и размещено на сайте и в столовой.
Стол, стулья, пол и стены чистые посуда новая, без сколов и трещин, чистая.
Работники в форме, перчатках. Раковина в рабочей комнате, есть мыло и сушка бумажные полотенца.
Блюда соответствует кусочком ешгиданиям, температуры режим соблюдены.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций $\frac{28}{121}$ / общее количество накрытых блюд) = 23 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

[Подпись] / А.С. Ротай /

[Подпись] / А.А. Дудина /

[Подпись] / [Инициалы] /
[Подпись] / [Инициалы] /
[Подпись] / [Инициалы] /