

Акт проверки организации питания
№ 18 в столовой МОУ СШ № 85

«22» мая 2026 г.

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

Председатель комиссии: Т.М.Гуляева., директор

Члены комиссии: Савинкова М.А., заместитель директора

Родители:

Есерево Анжелика Александровна «90» класс

Алексеева Евгения Васильевна «99» класс

Маргарита Павлова «90» класс

Савинков Александр Александрович «90» 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 об организации родительского контроля и мониторинга организованного горячего питания в МСО 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 родительской общественностью
инспектора МОУ СОШ № 85 22 мая 2026 года на стирке
парничком № 5, что соответствует гигиенич-
ности. Столовая чистая, столовые чистые посуды
целые. Дети мылятся по очереди. На шпор-
машиных стирках парничком адекватная
информация. Работники в спец. форме. Дети
соблюдают тишину при.

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (по
расчета: кол-во не съеденных порций $2/71$ общее кол-во накрытых блюд = 3% не
съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

При дежурении блюд среднего объема:
свиные оварки, гречка по-купечески, каша,
чай с сахаром и мясной хлеб.


Все блюда теплые, каша раubarная мес-
ная.


Средне свежая

Каша в меру соленой, пошлой


Чай подавался горячий, в меру сладкий.

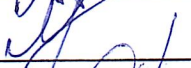
Члены комиссии:

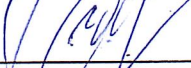
 (Т.М. Гуляева)

 (М.А. Савинкова)

 (Егоров А.А.)

 (Пискунов Г.А.)

 (Маргарита И.И.)

 (Сазонов А.М.)

()

()