

Акт проверки организации питания № 2
в столовой МОУ СШ № 45

«22» сентября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Ивченко М.В. – ответственная за организацию питания МОУ СШ № 45
Узварная К.А., сотрудник ООО «ВИВО МАРКЕТ», заведующий производством столовой
МОУ СШ № 45

Родители: Крамцов Н.В. – 7.В класс
Тасанова М.Т. – 10.Б класс
Семикова О.Ю. – 2.А класс
Ивченко С.А. – 7.В класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ № 45 по адресу: г. Волгоград, ул. Шекснинская зд.48

Основание проверки: Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питания учащихся; Методические рекомендации по контролю общественного питания; Приказ об организации родительского контроля и мониторинга организованного горячего питания в МОУ СШ № 45 на 2025-2026 уч. год; График проведения родительского контроля на 2025-2026 уч. Год.

Цель проверки осуществления контроля за:

- состояние пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В результате установлено:

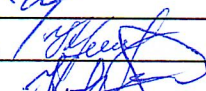
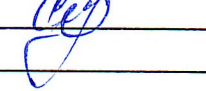
№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1)	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2)	Наличие ежедневного меню	+	
3)	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	+	
4)	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства — цвет, запах, вкус)	+	
5)	Основное блюдо	+	
6)	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	+	
7)	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
8)	Зал приема пищи чистый	+	

9)	Обеденные столы чистые	+	
10)	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено: решение питания в школьной столовой соблюдается, на стенах в столовой представлено все меню, меню № 7 соответствует требованиям, столовая чистая, посуда новая без сколов и трещин. Работники пищеблока в спец. dress, головных уборах и перчатках.

Выводы и предложения: полностью проинспектировано и оценено меню № 7. Еда приготовлена качественно, температура подачи соблюдена. Рекомендовано проводить работу по формированию культуры здорового питания.

Члены комиссии:

Ивченко М. В. 
 Узварова К. А. 
 Кроков Н. В. 
 Тасанов Е. Э. 
 Ивченко С. П. 
 Соколов О. Ю. 