

Акт проверки организации питания № 4
в столовой МОУ СШ № 45

«31» октября 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Ивченко М.В. – ответственная за организацию питания МОУ СШ № 45
Кудейко Т.В. - заместитель директора по ВР МОУ СШ № 45

Родители: Ивченко М.В. - 11Б класс
Бочкова М.А. - 6В класс
Черемин Д.С. - 7В 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)	+	

Полнота потребления блюд и продуктов основного, дополнительного меню (из расчета: количество несъеденных порций / общее количество накрытых блюд) = 15 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

Проверкой установлено: качество готовой продукции, соблюдение санитарных требований, чистота меню на 31.10.2018 соответствует заданию (Вариант №4).
Санитарное состояние оборудования для приготовления пищи соответствует санитарным.

Выводы и предложения: продолжить работу по качеству
приготовленной пищи

Члены комиссии:

Иванов М.В. [подпись]
Кузнецов А.В. [подпись]
Мамонтов А.В. [подпись]
Воронов М.А. [подпись]
Сергеев Д.С. [подпись]