

Акт проверки организации питания № 14
в столовой МОУ СШ № 45

«20» март 2026 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: Кузнецова Л.М. - 25 кл
Семикова В.В. - 4В кл

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 (блюды).

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) = ___ % несъедаемости блюд (определяется визуально).

Проверкой установлено: Было представлено на дегустацию меню вариант 3: плов, солёный огурец, халва и чай каркаде. Плов выиграл аппетитно, мне понравилось, меню привлекатель в ресторанной категории, огурец порезан аккуратно. На вкус и запах без неприятного запаха.

Выводы и предложения: блюда фронтально выданы в полной соответствии с меню на сайте учреждения и в меню столовой.

Члены комиссии:

Курасова Л.М. 
Савельева В.В. 
Шеремет М.В. 
Курасова Л.М. 