

**Акт проверки организации питания № 3**  
**в столовой МОУ СШ № 45**

«23» апреля 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: Кравцова М. А - 26 кл

Семенилов Л. И. - 45 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 (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) = \_\_\_\_ %  
несъедаемости блюд (определяется визуально).

Проверкой установлено: Четко соблюдена структура  
содержащегося материала, соответствие меню и рас.  
срок детей.  
Внешний вид, качество и вкус блюд соот-  
ветствуют требованиям. (Варнаков М.Н.)

Выводы и предложения: родителям и классной руководительнице  
провести беседу о правильном питании

Члены комиссии:

Клишова М.А. И  
Савинова А.В. Сави  
Ильина М.В. И