

Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда
(наименование образовательной организации)

«10» сентября 2025 г.

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

Председатель комиссии: Аксенова М.И. - зам. директора
Специальной по организации питания: Рассудова Н.О.
Члены: Морозова С.В. - 4а, Никитина И.Ю. - 4а
Рябенко М.И. - 2б

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43
по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения

проверки: Порядок работы комиссии обучающихся для
контроля качества организации питания в столовой;
приказ по организации родительского контроля и мониторинга
качества питания в ШКОЛ на 2025-2026 уч. год; график проведения
родительского контроля на 2025-2026 уч. год.

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт2)	✓	
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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент концерта режиссер предполагал, что я буду сопоставлен циклопическим, якобы на роде грез в наших на сцене, на сцене.

Полученные отходы: щепок, сучков, опилок, стружек, без сучков, предают. Мелкие заготовки закрепляют, поперечник по размерам Пиломатериалов отсортировывают в складские, основные убох

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{7}{32} \times 100\%$ не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

[illegible]

Члены комиссии (ФИО, подпись):

А. И.

10

Александрова С.К.

Heinemann U.H.

Тюряева И. И.