

Акт проверки организации питания

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

« 3 » февраля 2026 г.

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

Председатель комиссии: Носова М.Б. - зам. директора
Члены комиссии за организацию питания: Васильева Л.О.
Решение: Решения М.Б. - 28, Лексеева В.Б.

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

Основание проведения

проверки: Порядок проведения родительского собрания для контроля
качества организации питания в школьном столовой, при этом
по организации родительского контроля и мониторинга
качества питания в МОУ на 2025-2026 уч. год, график
проведения родительского контроля на 2026 уч. год
Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии 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 проверки установленного режима приготовления меню №8, что соответствует требованиям меню на день приема в кампус на завтра, сегодня.

Примечание: в столовой теплое, уютное обрамление. Подача меню, без сколов, приемы места за столом закреплены, покрытие помещений по графику. Работники столовой в спец. форме, соблюдая чистоту.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{13}{31}$ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комитет признал работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Готовность к приему меню №8 в виде теплого порционного завтрака. Кама многогранная и вкусная с творогом - темная с крессом и ароматом.

Бутерброд с сыром - свежий без крупинок корки. Чай с сахаром и лимоном - горячий, в меру сладкий. Хлеб пшеничный - свежий, без крупинок корки.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Юсупова М.Б. 
 Галиева Н.О. 
 Риндига М.И. 
 Лекерова Л.В. 
