

## Акт проверки организации питания

№ МАОУ «Привольненская СШ имени М.С. Шумилова»  
(наименование образовательной организации)

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

Муромкина Надежда Александровна  
Шамшева Дарина Николаевна

Проведена проверка организации питания в отделении школьной столовой  
в МАОУ «Привольненская СШ имени М.С. Шумилова»

**по адресу:** Волгоградская область Светлоярский район  
п.Привольный ул.Григория Азарова д.14

основание проведения проверки: *родительский контроль*

Цель проверки: осуществления контроля за состоянием  
пищеблока и обеденного зала

1. Наличие утвержденного меню;
2. Соответствие завтрака/обеда утверждённому меню;
3. Соблюдение обучающимися личной гигиены
4. Работа с брокеражной комиссией;
5. Качеством готовой продукции (блюд)

**В ходе проверки установлено:**

| №  | Объект контроля                                                                            | да | нет |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1  | Блюдо выглядит аппетитно                                                                   | да |     |
| 2  | Наличие ежедневного меню                                                                   | да |     |
| 3  | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)                                              | да |     |
| 4  | Соответствие блюда ежедневному меню                                                        | да |     |
| 5  | Еда вкусная (если нет, то в в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | да |     |
| 6  | Основание блюда горячее                                                                    | да |     |
| 7  | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д)                                           | да |     |
| 8  | Отсутствие сколы на столовой посуде                                                        | да |     |
| 9  | Зал приёма пищи чистый                                                                     | да |     |
|    | Обеденные столы чистые (протёртые)                                                         | да |     |
| 10 | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)               | да |     |

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) = % не съеданности блюд

**Выводы и предложения:**

Сегодня 10.08.2025г. мною был проведен личный контроль в школьной столовой в Треховицкой школе. Качество готовки продукции удовлетворительно соответствует требованиям норм в образовательном заведении.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись):

Муромкина А.А.  
Полосинкина О.Н.