

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 31 г. Волжского Волгоградской области»
(МОУ СШ № 31)

Акт периодической внутренней проверки организации питания учащихся
общественной комиссией по контролю организации и качества питания

«24» марта 2026г.

№ 12

Комиссией по контролю организации и качества питания, в составе:

Председатель комиссии:

Хабарова Е.А., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Мамонова Т.О., родитель (законный представитель);

Усанова А.А., родитель (законный представитель);

Синицина Е.А., родитель (законный представитель);

Ермоченкова И.В., медицинский работник;

Никулина А.А., заведующая производством, представитель предприятия,
оказывающего услуги по организации питания.

Проведена проверка организации питания в МОУ СШ № 31 по адресу:
404109 Волгоградская область, г. Волжский, ул. 40 лет Победы, 79

Основания проведения проверки:

Приказ МОУ СШ № 31 от 14.10.2024 № 167/2 «О создании общественной комиссии по
контролю за организацией питания»

Оценочный лист (заполняется родителями)

1. Имеется ли в организации меню?
☒ А) да
Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
Б) нет
3. Вывешено ли меню в удобном для ознакомления месте?
☒ А) да
Б) нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
☒ А) да
Б) нет
5. Работа бракеражной комиссии (журнал, приказ)
☒ А) да
Б) нет
6. Соответствие температурного режима основных блюд и напитков
☒ А) да
Б) нет
7. Соответствие состояние зала приема пищи гигиеническим требованиям
☒ А) да
Б) нет
8. Санитарно-техническое состояние обеденной мебели, столовых приборов
соответствует гигиеническим требованиям
☒ А) да
Б) нет

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 31 г. Волжского Волгоградской области»
(МОУ СШ № 31)

9. Буфетная продукция, основные блюда реализуются в соответствии с санитарными нормами

✓ А) да
Б) нет

10. Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да
✓ Б) нет

Процент съедаемости блюд (указать название блюд рациона, возрастную категорию детей, питающихся на данной перемене, время приема пищи):

10³⁰; 3-4 классы; жаркое и филе тунца с овощами, макароны с сыром, отварные яйца с сахаром, медом, корицей.
Среднее - 30%.

Опрос учащихся и педагогов:

По предложению: кто пробовал - говорит, что лучше, кто не пробовал - говорит, что не хочет.

Комментарии членов комиссии по итогам контроля:

Комментарии отсутствуют.

Рекомендации:

Делать кусочки у филе тунца крупнее.

Органолептическая оценка блюд и напитков по итогам дегустации
(выставляются баллы от 1 до 5)

Внешний вид (цвет, форма)	5
Консистенция	4
Вкус	4
Запах	5

Председатель комиссии:

Хабарова Е.А., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Масленова Т.О., родитель (законный представитель);

Усачева А.Н., родитель (законный представитель);

Вешинский В.А., родитель (законный представитель);

Ермоченкова И.В., медицинский работник;

Никулина А.А., заведующая производством, представитель предприятия, оказывающего услуги по организации питания.