

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №110 Кировского района Волгограда»

Акт №

проведения проверки за организацией питания обучающихся по родительскому контролю

г. Волгоград, Кирова 121

«12» 12 2025г.

Комиссия в составе:

Тазова Е.В. – отв. за организацию питания в МОУ СШ №110

члены комиссии Агеевко Маргарита Соломоновна, Скворцова Наталья Игоревна,

Захаров Александр Андреевич

Проведена проверка организация питания в
школьной столовой.

Проверено: дисциплина контр. блюд, организация
блюд.

В ходе проверки организация питания осуществл-
ется согласно утвержденному графику и
меню. Соблюдаются правила личной гигие-
ны: мытье рук, горячая вода, мыльное мыло,
электрическая сушилка для рук. В зале гости,
работает рециркулятор.

Выводы и предложения: считать работу школьной
столовой удовлетворительной, пища приго-
товлена согласно технолог. картам,
соблюден температурный режим
блюд. Записаний нет.

Тазова Е.В.

Агеевко М.С.

Скворцова Н.И.

Захаров А.А.






муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №110 Кировского района Волгограда»

Акт №

проведения проверки за организацией питания обучающихся по родительскому контролю

г. Волгоград, Кирова 116

«12» 12 2025г.

Комиссия в составе:

Тазова Е.В. – отв. за организацию питания в МОУ СШ №110

члены комиссии Агеевко Маргарита Соломоновна, Скворцова Наталья Игоревна,

Захаров Александр Андреевич

Проведена проверка организация питания в
школьной столовой.

Проверено: деустация контр. бланк, организа-
ция сфер.

В ходе проверки организация питания осуществ-
ляется согласно утвержденному графику и
меню. Соблюдаются правила личной гигиены:
мытье рук, горячая вода, горячее молоко, эк-
спрессованная сливочка для рук. В зале чисто,
работают рециркуляторы.

Выводы и предложения: считать работу школьной сто-
ловой удовлетворительной, пища пригото-
влена согласно технолог. карте, со-
блюдены температурный режим бланк.
Замечаний нет.

Тазова Е.В.

Агеевко М.С.

Скворцова Н.И.

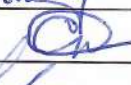
Захаров А.А.

Скворцова Н.И.
Захаров А.А.

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №110 Кировского района Волгограда»

Дата проведения проверки: 12.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ткаева Елена Владимировна 
2. Алексеева Маргарита Сергеевна 
3. Скворцова Наталья Игоревна 
4. Захаров Александр Андреевич 

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в МОУ меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	

	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала посуда (мебель, и т.д.)	
5.	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
6.	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	—
	Б) нет	—
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	А) нет	✓
	Б) да	
10.	Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓
12.	Ваша оценка организации горячего питания в МОУ (пожелания и замечания) Горячее питание в МОУ сильно на- удовлетворительном уровне. Правила лич- ной гигиены детьми соблюдаются. Дефе- кации были показаны. Высокий уровень санитарно-эпидемиологической обстановки. Транзакции, меню, рециркуляторы воздуха - всё в нали- чии и в доступных для ознакомле- ния местах.	