

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

Акт №

проведения проверки за организацией питания обучающихся по родительскому контролю

г. Волгоград, Кирова 116

« 27 » 02 2026г.

Комиссия в составе:

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

члены комиссии Агеенко Маргарита Соломоновна, Скворцова Наталья Игоревна,

Подстрешная Ольга Алексеевна

Проведена проверка соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Правила личной гигиены обучающихся.

Проверено: соответствие реализуемых блюд.

В ходе проверки организация питания осуществляется согласно утвержденному графику и по утвержденному меню. Правила личной гигиены обучающихся соблюдаются. Имеются ручки, ручки, горячая вода, мыло, электросушилка.

Выводы и предложения: считать работу школьной столовой удовлетвор., замечаний нет.

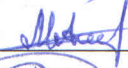
Тазова Е.В.

Агеенко М.С.

Скворцова Н.И.

Подстрешная О.А.









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

Акт №

проведения проверки за организацией питания обучающихся по родительскому контролю

г. Волгоград, Кирова 121

«27» 02 2026г.

Комиссия в составе:

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

члены комиссии Агеенко Маргарита Соломоновна, Скворцова Наталья Игоревна,

Подстрешная Ольга Алексеевна

Проведена проверка соответствие реализуемого блюда
утвержденному меню. Правила личной гигиены
соблюдаются.

Проверено: соответствие реализуемого блюда.

В ходе проверки организация питания осуществляется
согласно утвержденному графику и по
утвержд. меню. Правила личной гигиены обу-
чающимися соблюдаются. Имеются руко-
мылки, горячая вода, мыло, электросушилка.

Выводы и предложения: считать работу школьной
столовой удовлетвор., замечаний нет.

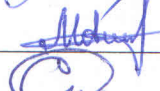
Тазова Е.В.

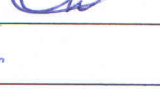
Агеенко М.С.

Скворцова Н.И.

Подстрешная О.А.









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

Дата проведения проверки: 27.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тазова Елена Владимировна *ЕЛ*
2. Алексенко Мариамрита Соломоновна *Мари*
3. Скворцова Наталья Игоревна *Н*
4. Подстрепина Ольга Алексеевна *О*

	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 реализациях 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	
6.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	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 не удовлетворит. уровне. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются. Организация блюд показала высокий уровень работников столовой. Замечаний нет.	