

## Акт проверки организации питания

№ 6 в столовой МОУ Лицей № 7

«25» января 2023 г.

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

Председатель комиссии: Хаустова Е.Г. – заместитель директора

Члены комиссии: Пантия Б.С. – ответственный за организацию питания

---

Родители: Югай Т.А. – 5а класс  
Храмова М.В. – 5в класс  
Мукоян Н.Ш. – 6б класс  
Клокова Н.Д. – 6г класс

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей №7  
по адресу: г. Волгоград, ул.51-Гвардейская, д.59

Основание проведения проверки: Приказ родительского комитета в  
соответствии с контролем организации питания комиссии  
«Лицей №7»; МР по контролю ОТ; приказ проверки контроля на  
КДЛ-Золот; Приказ по организации контроля питания МОУ.

Цель проверки осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие 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 (пункт 2)	+	
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 масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): на момент проверки, указанные пред-  
меты меню № 3 что соответствует требованиям меню, утвер-  
жденного Роспотребнадзором, соответствующее меню № 3 на орга-  
низационном столе в столовой закрытые столов отсутствуют  
в соответствии с правилами питания, непосредственно перед  
приседом детей. Помещение столовой проверено и  
видно, что предприниматель убрали посуду с  
столов. Таблица в классе и 5-6 класс (634-а)

Класс в столовую присорят ограничено к накрытию.  
Дети едят дружно, класс (классовый стол, среднее) и  
доставляются в соответствии с классом. На момент  
проверки меню детьми, в том числе, на кухне, либо  
не заботятся.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во  
не съеденных порций 40 / 115 общее кол-во накрытых блюде)  
= 34 % не съедаетости блюде (определяется визуально).

### Выводы и предложения:

1. организационная работа блюде меню показала что;  
- тертое в рисом в соусе томатном ТТК № 65  
приятное на вкус, держит форму. ТТК комбинирован  
форме средней жирности, соотношение мяса и риса в  
предмете норматив, приятное на вкус. Соус томатный  
насыщенный и приятное на вкус;
- гарнир / каша ячневая вязкая, разжиренной, но не  
очень вкусно приятно. В меру: подана в фольге;
- чай с сахаром каркаде, теплый, в меру сладкий,  
прозрачной без примесей, но не очень насыщен, тоже при-  
готовлен по тех. карте;
- хлеб свежий, мягкий, нарезан на сухариках кусочках.  
Вакуетация блюде в класс произведена термометром  
класс, блюде приятное на вкус и визуальное, но  
дети не едят ячневой гарнир вообще, тертое  
с хлебом не едят.

### Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[подпись] / Е.Г. Хаустова /

[подпись] / Б.С. Пантия /

[подпись] / Югай Т.А. /

[подпись] / Храмова М.В. /

[подпись] / Мукоян Н.Ш. /

[подпись] / Клокова Н.Д. /