

Акт проверки организации питания

№ 6 в столовой МОУ Лицей № 7

«26» февраля 2025 г.

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

Председатель комиссии: Кузьмина Л.В. – заместитель директора

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

Родители: Агаджанян М.О., Потапова А.С. – 2а класс

Капитанова П.В., Патафеева П.В. – 2б класс

Еремина И.Н., Черкасова Е. Ю. – 2в класс

Бурбина В.В., Якущенко А.В. – 2г класс

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

Основание проведения проверки:

Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питания учащихся; МР по контролю общественного питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организованного горячего питания в МОУ на 2024/2025 гг; график проведения родительского контроля на 2024/2025гг.

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 (блюда).

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 (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): на дату проведения контрольного
смотра, 30.07.25, учащиеся 2-х классов продемонстрировали
меню №8, на стенде и в журнале бракеража представ-
лено то же меню. Комиссия ставит отметку, прове-
рив, за которое классом закреплен стол. Дети
в соответствии с руководством, мыют руки, дружат и за-
нимают свои места. Еда, на момент приема пищи,
теплая. Подарок новый, без осколков, чистая. Работ-
ники всеядны в обслуживании, аккуратно и береж-
ливо. В журнале бракеража, комиссии ра-
ботников, уборки - записаны и подписаны.

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

Выводы и предложения:

- Дети продемонстрировали вариант №8, комиссия проверила
действительно блюда и оформила вывод:
- Вареники с картошкой и мясным фаршем
пропарены, не дотермостованы, крекитные на вкус,
но майонезовый соус не совсем, что ухудшает от-
рацовые качества продукта;
 - Комиссия считает - порционно, дети не едят
совсем!
 - Чай с сахаром каркаде - пропареный, теплый, в меру
сладкий, красивого цвета;
 - Хлеб мякишковый - порционно нарезан, вкусный.
Относительно крекитное, но дети не едят
совсем и вареники не совсем гарнир - всегда
или лучше!

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] / Кузьмина Л.В./

[Подпись] / Пантия Б.С./

[Подпись] / Агаджанян М.О./

[Подпись] / Потапова А.С./

[Подпись] / Капитанова П.В./

[Подпись] / Патафеева П.В./

[Подпись] / Еремина И.Н./

[Подпись] / Черкасова Е. Ю./

[Подпись] / Бурбина В.В./

[Подпись] / Якущенко А.В./