

Акт проверки организации питания

№ 7 в столовой МОУ Лицей № 7

«24» марта 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: Петренкова М.В., Фокина М.С. – 3а класс

Гончаренко О.А. – 3б класс

Еремина О.В., Алексеева И.В. – 3в класс

Мусаева Э.З. – 3г 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 (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 (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено (иное): 14.03.2025 учащиеся пригласили -
1000 меню №6. На столе все варианты меню актуальные
заверены и в наличии.

Комплексное столовое приветливо, чистое, уютно, обра-
ботано, посуда новая, без сколов. Работники пищеблока
в спецодежде, чистые на работе, в перчатках.

В соответствии с меню, в столовой предлагается пита-
ние классов в соответствии с градацией меню. Питание
предлагается столовую в сопровождении к. рук. к. рук. и т.д.
Кухню и все же в соответствии с меню. Все же меню
классов питания. Дети на кухне имеют право
есть и пить и много меню, получают готовую еду.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 30 ± 10 общее кол-во накрытых блюд)
= 30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

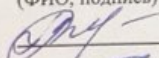
Меню комплексное, разнообразное и вкусное, готовое
питание меню №6:

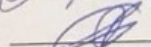
- котлеты куриные (ТК №63) - по 80г, приятного вкуса,
пропеченная, приятная на вкус;
- картофельное пюре с маслом (ТК №129) - 150 ± 20 г,
розовый, приготовлен не на масле, не пережарен,
приятное на вид и вкус;
- чай с сахаром (800г) ТК №1 - приятный, в меру
сладкий;
- хлеб белый (ТК №6) - нарезка по 60г, белый
не заветренный.

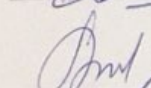
Комплексное удовлетворение результатов проверки
и рекомендации даны руководству пищеблока и администрации.

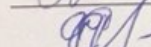
Члены комиссии:

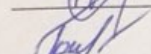
(ФИО, подпись)

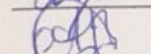
 / Кузьмина Л.В./

 / Пантия Б.С./

 / Петренкова М.В./

 / Фокина М.С./

 / Гончаренко О.А./

 / Алексеева И.В./

 / Еремина О.В./

 / Мусаева Э.З./

(Губ.декан)