

Акт проверки организации питания

№ 9 в столовой МОУ Лицей № 7

«16» мая 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: Раменнова Н. Ю., Родионова Д. А. – 5а класс

Бушуева И. С. – 5б класс, Красикова И. С. – 5в

Мотина О. Б. – 6а класс, Ситникова Г. С. – 6в 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): на 16.05.25 индивидуальное меню
блюда. На столе в столовой меню тех ресторанов
на этот день в наличии.

Столовая чистая, проветривается, столовые чистые,
посуда без сколов.
Работники линейской столовой в спецодежде,
шапочках и перчатках.
Классы приносят по графику, у тех свои столы,
столы и полотно.
Всё в соответствии с кал. руководством,
еда теплая и порционного порция, в.ч. заклад.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 0 / 48 общее кол-во накрытых блюд)
= 0 % не съеданности блюд (определяется визуально).

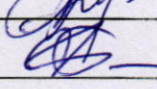
Выводы и предложения:

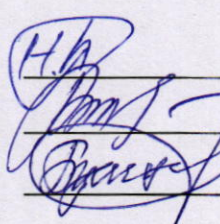
- Выводы и оценка готового меню:
1. Биточки мясные с соусом томатным (ТТК 568)
- оформлены, красивый цвет и консистенция,
сладковатый вкус.
 2. Макароны из муки твердой (ТТК 189) -
хорошо сварены правильно, не склеены, приятный
на вкус.
 3. Чай с сахаром и лимонном (ТТК 301) - вкусный,
в меру сладкий, прозрачный.
 - 4) хлеб белый - нарезка, вкусный.
- Контрольное обследование показало, что выход
готовых блюд соответствует нормам.
Комиссия осуществляет контроль на "хорошо"

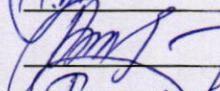
Члены комиссии:

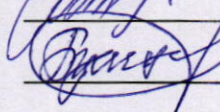
(ФИО, подпись)

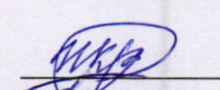
 / Кузьмина Л.В. /

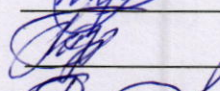
 / Пантия Б.С. /

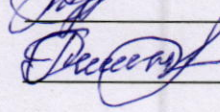
 / Раменнова Н. Ю. /

 / Родионова Д. А. /

 / Бушуева И. С. /

 / Красикова И. С. /

 / Мотина О. Б. /

 / Ситникова Г. С. /