

Акт проверки организации питания

№ 1 в столовой МОУ Лицей № 7

«18» сентября 2025 г.

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

Председатель комиссии: Кузьмина Л.В. – заместитель директора

Члены комиссии: Щербакова Е.В. – ответственный за организацию питания

Родители: Балова Екатерина Владимировна – 1а класс

Кантебашева А.В., Фокровская Е.А. 1б класс

Цахкенко Н.С. – 1в класс

Черепанова Н.С. – 1в 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 2025/2026 гг; график проведения родительского контроля на 2025/2026гг.

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 родительской общественности пищеблока МБОУ лицей № 7, 18.09.2025, на стенде в столовой представлены все меню, меню предназначено детям, № 4, соответствует санитарным. График питания уч-ся в лицее. Дети посещают столовую в соответствии с графиком за к/д классом. Запрещен этот, столовая чистая, проветренная, посуда новая без сколов, заточенная. Работники пищеблока в спец. форме, чистоте уборки и перчатках в лицее. График уборки, проветривания в классе. Класс сопровождается к. руководящими.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 120 общее кол-во накрытых блюд) = 80 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

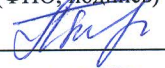
Комиссия проинформирована и оценена меню № 4:

- каша гречневая молочная с маслом (ТК № 515) мягкой консистенцией, приятная на вкус, теплая, приятно пахнет;
- чай с сахаром (ТК № 304) - теплотой, прозрачностью, в меру сладкий;
- хлеб пшеничный - свежий, равномерно нарезанный;
- свежее яблоко - чистое, без признаков порчи;
- питье кипяченое ТК № 473

Задачами и организацией питания обеспечивается хорошее питание учащихся начальных классов. Дети не очень хорошо едят кашу. Рекомендуются проводить работу по формированию культуры здорового питания.

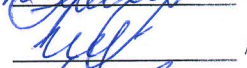
Члены комиссии:

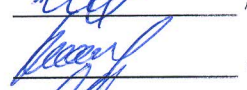
(ФИО, подпись)

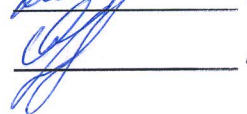
 /Кузьмина Л.В./

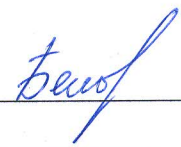
 /Щербакова Е.В./

 /Черенкова А.С.

 /Ивахина Н.С.

 /Кинтабава А.В.

 /Покровская Е.Р.

 /Белова Е.В.

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /