

Акт проверки организации питания

№ 2 в столовой МОУ Лицей № 7

«25» 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: Тютанова А.С. – 5а класс

Самова Н.В. – 5б класс

Червеченская Я.Т. – 5в класс

Мамукина Т.А. – 5г 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;
- соответствии 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 <i>тепловое</i>	+	
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): 25.09.2025 указанная предложе-
ние меню №9. На столе в комнате актуальное
меню, рецензии приемы пищи и работы.
Классы демонстрируют приемы в соответствии
с графиком. Каждый класс принимает пищу за
закрепленным столом. Столы накрываются
верно, чтобы пища была теплой.
Столовая чистая, посуда чистая, проветрива-
ется, работает кондиционер, работает музыка.
Работники в спецодежде, головных уборах, респираторах
и перчатках.

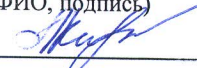
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 20 / 124 общее кол-во накрытых блюд)
= 16 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

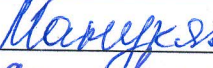
25.09.2025 указанная предложенное меню №9:
- вареники с картошкой со свежими
мясом - сформированы, не разварены, теплые
и приятные на вкус;
- колбасный салат, нарезан порционно;
- хлеб мякишкой нарезан - свежий и вкусный;
- чай с сахаром паровар - красиво убран,
теплый и приятный на вкус.
Дети с удовольствием едят этот вариант
меню, практически нет отходов
контрольная группа удовлетворения
организацией работы в школьной столовой.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 /Кузьмина Л.В./

 /Щербакова Е.В./

Губинская Н. /  /
Мамур /  /
Ду /  /
Ис /  /

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____