

Акт проверки организации питания

№ 1 в столовой МОУ Лицей № 7

«15» октября 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: Спирина А.А., Осадченко К.В. – 2а класс

Силкина И.С., Чернышова К.С. – 2б класс

Алиева А.А., Лукьянов В.А. – 2в класс

Барсукова Т.И., Соина А.А. – 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 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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): на момент проверки организационной ответственности пищеблока МОУ им. № 17, 15.10.2021 на этапе в столовой представитель все меню, п. 4 соответствует требованиям. График питания уч-е в наличии. Столовый листы, проверка посуды новая без сколов, эстетичная работницы пищеблока в спец. форме, головные уборы и перчатки в наличии. Графики уборки, дезинфекции в наличии. Каждый класс имеет на параше по графику, ин. рук-ми согласуют.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 30 / 120 общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Комиссия проинструктирована и оценила меню № 3:

- пилов и соусы (теплый, сытный, аппетитно выглядит, приятный на вкус);
- огурцы соевый / без уксуса почти чистый;
- чай с сахаром каркаде (теплый, в меру сладкий);
- салат витаминный (свежий, ровный нарезанный).

Дегустация и оттаивание мясной продукции в холодильнике хранения в соответствии с требованиями. Дети хорошо кушают пилов, но некоторые соусы не едят. Рекомендовано проводить работу по формированию культуры разнообразного питания.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] / Кузьмина Л.В./

[Подпись] / Щербакова Е.В./

[Подпись] / Спирина А.А./

[Подпись] / Осадченко К.В./

[Подпись] / Силкина И.С./

[Подпись] / Чернышова К.С./

[Подпись] / Алиева А.И./

[Подпись] / Лукьянов В.А./

[Подпись] / Барсукова Т.И./

[Подпись] / Соина А.А./