

Акт проверки организации питания

№ 5 в столовой МОУ Лицей № 7

«07» ноября 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:

Аммиратова Е.А. - 5 в класс;
Бисаева Н.Н. - 5 в класс;
Анбаева - 5 в 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 родильческой общественностью пищеблока №4 7.11.25 на стенде в столовой представлены все меню, соответствующие функциям. График питания у-ся имеется. Столовая чистая, столовые и посуда без сколов. Работники в спец. одежде, головные уборы и перчатки тоже имеются. График уборки кухни и режима проветривания в наличии. Каждый класс посещает столовую по графику, в сопровождении кл. рук.

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

Выводы и предложения:

Комиссия проследит за тем, чтобы и оценила меню: - каша манная (у риса и пшена дружба с маслом / теплая сытная в меру сладкая); - блинчики с шоколом (блинчики сгущенным с сахаром (аппетитно выглядят, вкусные, теплые); - чай с сахаром и лимонном (теплый, в меру сладкий); - хлеб пшеничный / белый, ржаной (ароматный). Регулярно и организуя питание, обеспечивать хорошее взаимодействие на кухне. Дети хорошо кушают, много каш, не всегда. Рекомендовано проводить работу с детьми по формированию культуры разнообразного питания.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] /Кузьмина Л.В./

[Подпись] /Щербакова Е.В./

[Подпись] /Александрова Е.А.
[Подпись] /Аламова Н.А.

[Подпись] /Ан. Бурова