

Акт проверки организации питания

№ 6 в столовой МОУ Лицей № 7

«11» 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: Максименко М.С., Залата И.Д. – 3а класс

Уварова Т.Е. – 3б класс

Подтелкова Н.Н., Черкасова Е.Ю. – 3в класс

Леоненко Н.В., Бурбина В.В. – 3г 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 родителями общественной организацией «Мир» № 7 11.11.2015 на столе в столовой представлены все меню предлагаемое детям. Дети посещают в столовую в соответствии с графиком питания. Столовая чистая, просторная, повар и столы без скоров. Работники пищеблока в спец. одежде, чистое добро и перчатки в нашивки. Графики уборки, проветривания в нашивки. Кухня в санитарном состоянии.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 40 / 120 общее кол-во накрытых блюд) = 30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Комиссия провела проверку и оценила меню № 2:

- катлета домашняя (приятная на вкус, но слишком мягкая внутри «как каша»);
- шоколадное судение ягодно-терпкое, не скисшее (молочное, жирное);
- чай с сахаром и лимонадом (терпкий, в меру сладкий, приятный на вкус);
- хлеб мякишковый (выпечкой, светлый).

Дети не очень хорошо едят котлеты, т.к. они суговедные. Купленные котлеты им нравятся больше. Рекомендуется и дальнейшее питание проводить согласно графику питания на чл. комиссии.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Кузьмина Л.В.

Щербакова Е.В.

Максименко М.С.

Залата И.Д.

Уварова Т.Е.

Подтелкова Н.Н.

Черкасова Е.Ю.

Леоненко Н.В.

Бурбина В.В.