

Акт проверки организации питания

№ 7 в столовой МОУ Лицей № 7

«13» 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: Ованесова Н.В., Шляхтина Ж.Х. – 7а класс
Рубан М.В., Замшина М.Н. – 7в класс
Гайдамакина М.А., Разумникова А.С. – 7г 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

подпиской об ответственности шеф-повара
Меню № 7 13.11.25 на столе в столо-
вой представлены все меню соответ-
ствуют функциональности. Столовая чистая,
столов без сколов посуда в хорошем
состоянии. Работники в спец. одежде,
работают с продуктами в перчатках.
График посещений классной столовой
имеется. График проветривания и убор-
ки для приема пищи соблюдается.

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

Выводы и предложения:

Комиссия по организации и учету
меню № 4:

- каша гречневая рассыпчатая с маслом
(теплой, светлая, в меру сладкая);
- фрукты свежие (яблоки) (свежие, вымытые);
- чай с сахаром (теплым, в меру
сладким);
- хлеб пшеничный (свежий, ровно нарезанный);
- пюре (вареное, мягкое).

После дегустации потешись горячие вы-
катиски и членов комиссии. Замеча-
ний не высказано. Дети с удовольствием ку-
шают пюре, яблоки. Кашу любят не все,
кушают половина учащихся.

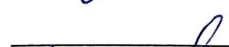
Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 / Кузьмина Л.В./

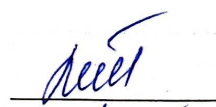
 / Щербакова Е.В./

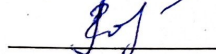
 / Ованесова Н.В./

 / Шляхтина Ж.Х./

 / Рубан М.В./

 / Замшина М.Н./

 / Гайдамакина М.А./

 / Разумникова А.С./