

Акт проверки организации питания
№ 11 в столовой МОУ Лицей № 7

«20» января 2026 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: Мукоян Н.Ш. – 9а класс

Гераскина Ю.А. – 9б класс
Барвенко И.А. – 9в класс
Мишалкина Н.Д. – 9г класс
Василидченко С.В. – 10а класс
Жолобова Е.Ю. – 10б класс
Хахонина А.В. – 10в класс
Денисова Ю.В. – 11а класс
Комбарова Я.О. – 11б класс
Губанова Е.В. – 11в 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	✓	

6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): на момент проверки
под. общественностью пищевого ин-
тереса № 7 до 21.25. на столе в сто-
ловой представлены все антуражные
и варианты меню. Зал приема пи-
щи чистый, столы без сколов, посу-
да в хорошем состоянии. Работни-
ки в спец. одежде, работают с едой
в перчатках. График: посуда, сто-
ловый, уборки, приветствия имеются.
Ученики курят в соответствии
с графиком.

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 № 7:
- каша молочная кукурузная с творо-
гом (в меру сладкая, тёплая);
- бутерброд с колбасой (сорт вкусный);
- чай с сахаром и лимонным (вкус-
ный, в меру сладкий);
- хлеб пшеничный (светлый, мягкий).
Тепло комиссии остались довольны де-
монстрацией, работой не было. Еда вы-
теплая, по вкусу нареканий нет.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

[Подпись] / Кузьмина Л.В. /
[Подпись] / Щербакова Е.В. /
[Подпись] / Мукоян Н.Ш. /
[Подпись] / Гераскина Ю.А. /
[Подпись] / Барвенко И.А. /
[Подпись] / Мишалкина Н.Д. /
[Подпись] / Василидченко С.В. /

[Подпись] / Жолобова Е.Ю. /
[Подпись] / Хахонина А.В. /
[Подпись] / Денисова Ю.В. /
[Подпись] / Комбарова Я.О. /
[Подпись] / Губанова Е.В. /