

Акт проверки организации питания

№ 12 в столовой МОУ Лицей № 7

«11» февраля 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: Осадченко К.В., Спирина А.Н. – 2а класс

Стражева Я.С., Леликова К.М. – 2б класс

Пашкина К.О. – 2в класс

Барсукова Т.И., Озёрина 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 родителем обязательной ответственности лицебника № 7, 11.02.2015, на столе в столовой представлено все меню, п. 7 соответствует ценности График питания №-с/в в нашине. Столовая чистая проветрена, но суда новая, без сков. Работники лицеб- ника в след. форме повное уборо и перчатки в нашине. График уборо, про- ветривание в нашине. Каждый класс куррует пол переме по уборо, вместе с м. рук.

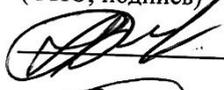
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 30 / 120 общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

- Комиссия продегустировала и оценила меню № 3:
- плов из птицы (птица сырн, аме- тито выпек, крупн на вку);
 - огур салат (без круп порт, чи- т);
 - чай сладкий с сахар карма (теп- лый, в меру сладкий);
 - хлеб пшени (свежий, равно карус);
- Комиссия остаток добыта каждый и порции блюд. Замечаний не высказано.

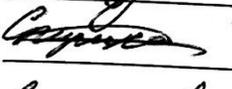
Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 / Кузьмина Л.В./

 / Щербакова Е.В./

 / Осадченко К.В./

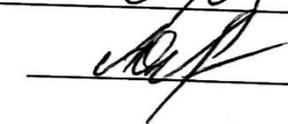
 / Спирина А.Н./

 / Стражева Я.С./

 / Леликова К.М./

 / Пашкина К.О./

 / Барсукова Т.И./

 / Озёрина А.А./