

Акт проверки организации питания

№ 13 в столовой МОУ Лицей № 7

«13» 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: Потапова А.С. – 5а класс

Атарщикова Н.В. – 5б класс

Козакова Ю.В. – 5в класс

Раменнова Н.Ю. – 6а класс

Симакова А.И. – 6б класс

Кононенко А.С. – 6в класс

Сишова Е.С. – 6г 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 по
обязательности меню меню №
13.02.2017 на столе в столовой
меню все актуальное по вариантам
меню. Зона приема пищи чистой,
столы без посуды, посуда в корзинке
состоящие. Работники столовой в
спец. одежде, работают с собой в перчатках
График посиделки столовой уборки
приветливый и чистый. Уборки прина-
ют в соответствии с графиком.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
не съеденных порций 10/100 общее кол-во накрытых блюд)
= 3% не съедаетости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Каша из пшеницы и овсяная
меню №5:
- свекла отварная (мягкая, тертая)
- гречка по-купонски с филе кури-
ным (вкусная в меру сочная, мягкая)
- омлет (вкусный, нежный, порционный)
- чай с сахаром и лимонадом (теплым в
меру сладкий, приятный на вкус)
- хлеб пшеничный (вкусный, светлый)
У чинов комиссии замечаний не возникло
все блюда поданы горячими. Больше всего
Члены комиссии красотой омлет.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)
[Подпись] /Кузьмина Л.В./
[Подпись] /Щербакова Е.В./

[Подпись] /Потапова А.С./
[Подпись] /Козакова Ю.В./
[Подпись] /Раменнова Н.Ю./
[Подпись] /Атарщикова Н.В. /

[Подпись] /Кононенко А.С./
[Подпись] /Сипова Е.С./
[Подпись] /Симакова А.И./
Муравьев