

Акт проверки организации питания

№ 14 в столовой МОУ Лицей № 7

«12» марта 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: Орлова М.Н. – 3а класс
Ремизова Е.И., Ружицкая О.М. – 3б класс
Лукина В.А., Еремин А.С. – 3в класс
Сорокина И.С. – 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 10-й
 дительской общественностью муромская
 школа № 4 12.03.2015 на этапе
 в столовой представлены все меню
 предлагаемые детям. Дети посещают
 столовую в соответствии с харак-
 тером питания. Столовая чистая, провет-
 рена посуда и столое без пятен. Работ-
 ники муромская в спец. форме, голов-
 ные уборки и перчатки в наличии. Ин-
 терьер уютный, работнички в хорошем. Ин-
 терьер соответствует с м. рук.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во
 не съеденных порций 40 1200 общее кол-во накрытых блюд)
 = 34 % не съедаетости блюд (определяется визуально).

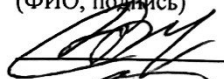
Выводы и предложения:

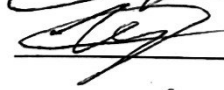
Комиссия сформулировала и озвучила меню
 №4:


- каша гречневая молочная с маслом (теплой, приятной на вкус, сладкая);
- фрукты (свежие яблоки) (свежие, вкус-
 ные);
- чай с сахаром (теплым в виде сладкой);
- хлеб мякишки (мягкий, свежий);
- печенье (приятное на вкус). Кроме
 комиссии остались дополнительные вопросы
 и вопросы блюд. Если все было про-
 на темной не холодной. Замечаний
 по вкусу и внешнему виду не выявлено

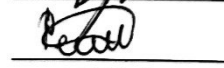
Члены комиссии:

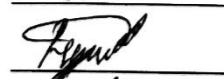
(ФИО, подпись)

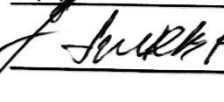
 /Кузьмина Л.В./

 /Щербакова Е.В./


 / Орлова М.Н /

 / Ремизова Е.И./

 / Ружицкая О.М./

 / Лукина В.А./

 / Еремин А.С./

 / Сорокина И.С./