

Акт проверки организации питания

№ 15 в столовой МОУ Лицей № 7

«19» 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:

Ковязина Т.Ю. – 7б класс

Дворникова Л.В. – 7в класс

Разумникова А.С. – 7г класс

Машкова М.С. – 8б класс

Косяк Е.С. - 8в 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): 19.03.26 учащимся предложено меню № 9. На основе в нашей актуальное меню, решено изменить меню и работы столовой. Классы кушают в соответствии с графиком, который за расписанием столовой. Столовая работает своевременно, чтобы пища была горячей. Столовая чистая, посуда хорошо вымыта, ребята едят аккуратно, соблюдая гигиену. Работники в спец. форме, чистота убран, ребята ведут себя прилично.


Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций до 1000 общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).


Выводы и предложения:


- Комиссия провела проверку меню № 9:
- каша рисовая (молочная) - хорошо приготовлена, вкусная;
 - макароны и овощи отварные (шпинат, хорошо проварены не едят);
 - чай с сахаром (слабкий, терпкий);
 - сок нектар в ассортименте (слабкий);
 - хлеб пшеничный (светлый, ровный нарезанный);
 - печенье (светлое, сладкое). Меню комиссии осталось довольно высоким и вкусным едят. Ученики не очень любят рыбную котлету!

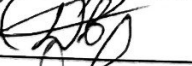
Члены комиссии:


(ФИО, подпись)


 /Кузьмина Л.В./

 /Щербакова Е.В./

 /Ковязина Т.Ю./

 /Дворникова Л.В./

 /Разумникова А.С./

 /Машкова М.С./

 /Косяк Е.С./