

# Акт проверки организации питания

№ 16 в столовой МОУ Лицей № 7

«15» апреля 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: Федорова В.А. – 4а класс  
Гончаренко О.А. – 4б класс  
Попова Е.В., Алексеева И.В. – 4в класс  
Малхасян М.С., Кистенева И.И. – 4г класс  
Плетнева Д.А. – 4д 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): 15.04.26 учащиеся предма-  
 ланов меню № 8. На стенд в кабинет  
 актуальное меню расписи приема пищи  
 и работе. Кварты осуществляют прием  
 пищи в соответствии с графиком.  
 Стобы накрываются своевременно,  
 пища остывает миним. Стобы вы-  
 чистая, помещенье хорошо работ-  
 ют рекупилятор. Работники в  
 специальной форме с головными  
 уборками и в перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во  
 не съеденных порций 20 / 129 общее кол-во накрытых блюд)  
 = 16 % не съеданности блюд (определяется визуально).

**Выводы и предложения:**

15.04.26 учащиеся предма-  
 - вареники с картошкой и слив. ма-  
 мом (не раварено, тернов и мятне  
 на вкус);  
 - паштет соевый (карнак порчиной);  
 - чай с сахаром каркаде (красиво  
 цвета, тернов и мятне на вкус);  
 - хлеб пшеничный (свежий, вкусный).  
 Дети с удовольствием едят этот ва-  
 риант меню, практически нет  
 отходов. Контрольная группа удо-  
 влетворена статусом работы в  
 пищевой столовой.

**Члены комиссии:**

(ФИО, подпись)

[Подпись] /Кузьмина Л.В./  
[Подпись] /Щербакова Е.В./

[Подпись] / Попова Е.В./

[Подпись] / Федорова В.А. /

[Подпись] / Малхасян М.С./

[Подпись] / Гончаренко О.А. /

[Подпись] /Плетнева Д.А./

[Подпись] / Алексеева И.В./

[Подпись] / Кистенева И.И./