

**Акт проверки организации питания  
№ 17 в столовой МОУ Лицей № 7**

«22» 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: Мукоян Н.Ш. – 9а класс

Гераскина Ю.А. – 9б класс  
Барвенко И.А. – 9в класс  
Мишалкина Н.Д. – 9г класс  
Василидченко С.В. – 10а класс  
Жолובהва Е.Ю. – 10б класс  
Хахонина А.В. – 10в класс  
Денисова Ю.В. – 11а 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)	2	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	2	

Проверкой установлено (иное): на момент проверки родничковой общественной столовой №4, 22.09.26 на стенде в столовой представлено все меню меню №3 соответствует требованиям действующего законодательства. График питания уч-з в соответствии с графиком. Стенды в соответствии с графиком. Стенды чистые как светлые, так и темные. Работники столовой в спецодежде, чистые уборке и перчатках в соответствии с требованиями.

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

**Выводы и предложения:**

- Комиссия рекомендует:
- меню №3:
  - омлет и каша (букет, пшено, рис, капуста, курица, картофель)
  - огурцы соевый (кусочки сметаны)
  - чай с сахаром каркаде (горячий, в меру сладкий)
  - хлеб пшеничный (белый, ровной выпечки).

Рекомендуется и организационные мероприятия по улучшению качества питания на уч. комиссии.

**Члены комиссии:**

- (ФИО, подпись)
- [Подпись] / Кузьмина Л.В. /
  - [Подпись] / Щербакова Е.В. /
  - [Подпись] / Мукоян Н.Ш. /
  - [Подпись] / Гераскина Ю.А. /
  - [Подпись] / Барвенко И.А. /
  - [Подпись] / Мишалкина Н.Д. /
  - [Подпись] / Жолобова Е.Ю. /
  - [Подпись] / Хохонина А.В. /
  - [Подпись] / Денисова Ю.В. /
  - [Подпись] / Василидченко С.В. /