

Акт проверки организации питания

№ 18 в столовой МОУ Лицей № 7

«18» мая 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: Белова Е.В. – 1а класс

Покровская Е.А. – 1б класс

Силкина И.С., Чернышова К.С. – 2б класс

Соина А.А. – 2г 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): 18.05.26 утренняя предпраздничная меню №1. На этаже в зимнем атриумном меню, ретши времени пищи и работы. Качество обслуживания ретши пищи в соответствии с графиком. Столовые накрываются своевременно, пища отапливается термосом. Столовая чистая, помещения регулярно убираются дезинфицируются. Работники в спец. форме с головными уборами и в перчатках.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 20 / 124 общее кол-во накрытых блюд) = 16 % не съеданности блюд (определяется визуально).


Выводы и предложения:

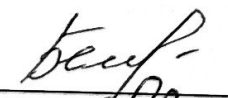
18.05.26 утренняя предпраздничная меню №1.
- каша манная из риса и манной крупы с маслом (выдавая в меру сладкой).
- блинчики с яблоками (яблоки свежие).
- чай с сахаром / теплым и сладким на вкус).
- хлеб пшеничный (ровно порезан, свежий).
Велики с удовольствием съели блинчики кашу съели не все. Контрольная группа родителем удовлетворена организацией работы столовой качеством и видом блюд.


Члены комиссии:

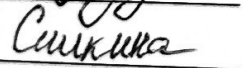
(ФИО, подпись)

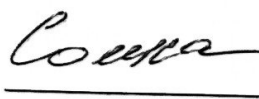
 / Кузьмина Л.В. /


 / Щербакова Е.В. /

 / Белова Е.В. /

 / Покровская Е.А. /

 / Силкина И.С. /

 / Соина А.А. /

 / Чернышова К.С. /