

Акт проверки организации питания

№ 19 в столовой МОУ Лицей № 7

«22» 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: Потапова А.С. – 5а класс

Червинская Э.Г., Манукян Г.Л. – 5г класс

Сивко М.В. – 6а класс

Журавлева А.И. – 6б класс

Гайдамакина М.А. – 6г 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;
- соответствии 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): 22.05.2026 уличная пред-
лагается меню №5. На этапе в наличии
активное меню, ратина принята пища
и работ столовой. Книга курьеров в
соответствии с графиком. Кухня книг
принимает пишу за закрепленным столом
в присутствии кн. рн. Столовая читая,
наличием проверено, работают рекур-
кураторы, наотменившиеся. Работники
в слух. ранее полученных заказов, работа
продуктов производится в податках


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

Выводы и предложения:

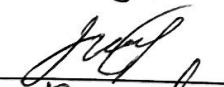
22.05.2026 уличная предлагается меню
№5:
- свежая отварная (жирная мякоть);
- гречка по-купечески с фаршем куриным
(кусочная, не рубленая, курица (готовится));
- салат (зеленый вкус куриный);
- чай с сахаром и лимонном (тертый,
в чашу сладкий);
- хлеб Американо (свежий, нарезан кубом).
Работники довольные качеством вкуса блюд
и внешним видом. Замерами нет.

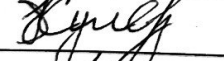
Члены комиссии:


(ФИО, подпись)

 /Кузьмина Л.В./

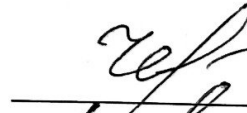

 /Щербакова Е.В./

 /Гайдамакина М.А./

 /Журавлева А.И./

 /Сивко М.В./

 /Манукян Г.Л./

 /Червинская Э.Г./
 /Потапова А.С./