

Акт проверки организации питания

№ 2 в столовой МОУ Лицей № 7

«29» сентября 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Председатель комиссии: ПУЛИЧЕВА К.С. - заместитель директора

Члены комиссии: Пряничникова Л.Е. – ответственный за организацию питания

Родители: Никитина А.В., Жарова Т.С. – 5а класс

Кавицкая Т.В. – 5б класс

Кинжебаева А.В. Денисова Ю.В. – 5в класс

Абрамова Д.А. – 5г класс

Камышникова О.А. - 5д 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 2026/2027 гг; график проведения родительского контроля на 2026/2027гг.

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 <i>теплое</i>	+	
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): 29.09.2025 учащими предлага-
лось меню № 8. На столах наших актуальное
меню, решили принять пищу и работы.
Класс обслуживает прием в соответствии
с графиком. Каждый класс принимает пищу
за закрепленным столом. Столы накрываются
бумажно, чтобы пища была теплая.
Столовая чистая, помещение проветрено,
работают дезинфекторы, по мере необходимости
Работники в спецодежде, головных уборах, раздана
продуктов 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:

29.09.2025 учащими предлагалось меню № 8:
- суп с картофелем - сформированная,
не разварена, теплая.
- макаронные изделия отварные - не
разваренные, теплые, вкусные на вкус.
- чай с сахаром и лимоном - теплый
и приятный на вкус.
- хлеб пшеничный - свежий и вкусный
Дети с удовольствием едят этот вариант
меню, практически нет отходов
Контрольная группа удовлетворена
организацией работы в школьной столовой.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Пуличева К.С. /Пуличева К.С./

Пряничникова Л.Е. /Пряничникова Л.Е./

Никитина А.В. /Никитина А.В./

Жарова Т.С. /Жарова Т.С./

Кавицкая Т.В. /Кавицкая Т.В./

Кинжебаева А.В. /Кинжебаева А.В./

Абрамова Д.А. /Абрамова Д.А./

Камышникова О.А. /Камышникова О.А./