

Акт проверки организации питания

№ 4 в столовой МОУ Лицей № 7

«22» октября 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:

Лакалина Н.И. – 6а класс

Горячева О.В. – 6б класс

Атамуратова Е.Л. – 6в класс

Сулайчева Ф.Н. – 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 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): на момент проверки 22.10.20 родительской общественностью миссиджера МБОУ лицей №7 на стенде в столовой представлено 10 вариантов актуального меню. График питания учащихся в кампусе. Посуда новая, без сколов. График проведения большой уборки в кампусе. За день приема пищи, столов - 15. Каждый класс кушает в соответствии с графиком.

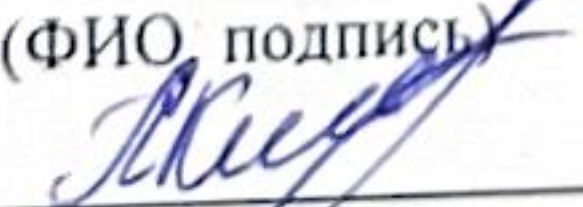
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 25 / 110 общее кол-во накрытых блюд) = 25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Кухня продегустирована меню №2:
 - котлета рубленая (шницель) - вкусная, хорошо прожаренная
 - макаронные изделия отварные - теплые, не разваренные, не слипаются
 - чай с сахаром - теплым, в меру сладкий
 - сок/нектар - свежий, вкусный
 - хлеб пшеничный - свежий, нарезан порционно
 - печенье - свежее, целое.

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

 /Пуличева К.С./

 /Пряничникова Л.Е./

 /Лакалина Н.И./

 /Горячева О.В./

 /Сулайчева Ф.Н./

 /Атамуратова Е.Л./