# Акт проверки № 1
## организации питания в МОУ Лицей №8 «Олимпия»

«11» 09 2026г.

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

Петровой Е.С., методиста, Карповой Е.И (45), Аверхановой А.В (45), Павловой Е.Ю (4а), Соловой И.В (4г), Барановской Ю.С, завсоловой

проведена проверка организации питания в столовой МОУ Лицей № 8 «Олимпия» по адресу: _г. Волгоград, ул. им. 8 Воздушной Армии, д.27

Основание проведения проверки: *родительский контроль*

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением учащимися 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): Организация питания удовлетворительная. Блюда вкусные, горячие. Накрытие перед приходом детей

**Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню** (из расчета: кол-во не съеденных порций 15 / 100 общее кол-во накрытых блюд) 15 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Резать в суп (первые блюда) овощи мелче

Члены комиссии:

Карпова ЕИ

Аверханова АВ

Соловова ИВ

Павлова Е Ю

Петрова ЕС

Баранова Ю.С