**Акт № 3**

**проверки организации питания в МОУ Лицей №8 «Олимпия»**

«20» ноября 2024 г.

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

Барановской Ю.С, завпроизводством. Bistro Market
Петровой Е.С., методист
Сушковой Н.А (3а), Емельяновой А.В (3б), Аксеновой Н.Б (3в)
Ермаковой М.А (3г)

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 (по графику)

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): Вкус и вид блюд удовлетворительный.

**Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню** (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Еда вкусная, горячая. Дети едят хорошо. Блюда соответствуют меню. В столовой чисто. Полноценный обед.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Барановская Ю.С
Петрова Е.С
Сушкова Н.А
Емельянов А.В
Аксенова Н.Б
Ермакова М.А