

## Акт

проверки комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ лицей № 82 им. А.Н.Знаменского.

от 24 января 2023 года

Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в составе:

1. Васильевой Марии Александровны, мамы учащегося 2-г класса;
2. Подрезовой Екатерины Николаевны, мамы учащейся 3-г класса;
3. Колпак Анастасии Андреевны, мамы учащейся 3-г класса;
4. Фесенко Оксаны Николаевны, мамы учащихся 1-г;
5. Дряненко Юлии Викторовны, мамы учащихся 1-а, 4-а класса,
6. Разломенко Марии Александровны, мамы учащейся 4-г класса,

при участии сопровождающей ответственной по питанию заместителя директора по организационным вопросам лицея № 82 им.Знаменского Чумаковой Аллы Борисовны, представителя организатора питания товароведа СПСК «Донские овощи» Авдеевой Светланы Николаевны.

Общее количество обучающихся 1- 4 классов в лицее - 365 человек, охват горячим питанием завтраком - 146 чел, 40,0 %; обедом -219 чел, 60,0 %.

Члены комиссии провели проверку соответствия блюд утвержденному меню, санитарно-технического состояния обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды, правил личной гигиены обучающимися, качества приготовленных блюд, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, узнали вкусовые предпочтения детей, организацию питьевого режима.

24 января: Омлет натуральный запеченный с сыром, горошек зеленый консервированный, какао с молоком, хлеб пшеничный.

Обед: суп гороховый с курицей, куры тушеные в соусе, каша пшеничная, помидоры, огурцы соленые, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, ржаной.

Результаты проверки:

Завтрак и обед для учащихся 1-4 классов соответствует утвержденному ежедневному меню и десятидневному меню. На доске объявлений ежедневное меню для обучающихся 1-4-х классов, льготных категорий обучающихся: инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, малообеспеченных.

Санитарно-техническое состояние обеденного зала и обеденной мебели удовлетворительное. Обеденный зал светлый, чистый, столы эстетически сервированы для приема пищи.

Правила личной гигиены обучающихся соблюдаются, дети моют руки перед едой. Сотрудники кухни помощник повара Нищита Татьяна Алексеевна, осуществляющая раздачу готовых блюд

имеет белый халат, перчатки, медицинскую маску. Приготовление блюд осуществляется в здании МБДОУ № 45 «Ласточка» и подвозится специализированным транспортом в термосах.

По органолептическим показателям обед:

Суп гороховый имеет приятный запах, аппетитный, видны морковь, лук, картофель, горох разваренный, на поверхности блестки жира, кусочки курицы.

Куры тушеные в соусе, имеют приятный запах, аппетитны на вид.

Каша пшеничная рассыпчата, пахнет сливочным маслом.

Овощи помидоры, огурцы квашеные.

Компот из смеси сухофруктов теплый.

Выводы: В меню на обед предусмотреть фрукты.

Васильева М.А.

Дряненко Ю.В.

Подрезова Е.Н.

Колпак А.А.

Фесенко О.Н.

Чумакова А.Б.

Авдеева С.Н.

Разломенко М.А.