

СПРАВКА

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

от 24 января 2024 года

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

1. Колесниковой Наталии Алексеевны, мамы учащегося 2-а класса;
2. Марусиной Юлии Николаевны, мамы учащейся 2-б класса;
3. Самойловой Елены Юрьевны, мамы учащегося 4-а класса;
4. Анишко Дарьи Геннадьевны, мамы учащихся 4-а класса;
5. Ершовой Марины Андреевны, мамы учащейся 3-б класса,

при участии сопровождающей ответственной по питанию заместителя директора по организационным вопросам лицея № 82 им.Знаменского Чумаковой Аллы Борисовны, медицинского работника Токаревой Надежды Александровны.

Общее количество обучающихся 1- 4 классов в лицее - 339 человек, охват горячим питанием завтраком - 166 чел, 49,0 %; обедом -173 чел, 51,0 %.

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: Завтрак: Шницель рубленый, рис отварной; помидоры соленые; чай с сахаром, лимоном; хлеб пшеничный.

Обед: Суп крестьянский с крупой, плов из птицы, соленья в ассортименте, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Результаты проверки:

Завтрак и обед для учащихся 1-4 классов соответствует утвержденному ежедневному меню и двухнедельному меню, прошедшему экспертизу в Роспотребнадзоре. 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 хорошее. Обеденный зал светлый, чистый, столы эстетически сервированы для приема пищи.

Правила личной гигиены обучающихся соблюдаются, дети моют руки перед едой. Сотрудники кухни повар Шарапат Ирина Сергеевна, кухонная рабочая Мамонтова Нелля Дмитриевна, кухонная рабочая Милевская Анна Романовна, осуществляющие приготовление и раздачу готовых блюд, имеют белые халаты, перчатки, медицинские маски. Приготовление блюд осуществляется в здании МБОУ лицея № 82 им.А.Н.Знаменского, в МБОУ СОШ № 23 п.Красногорняцкий (обед) подвозится специализированным транспортом в термосах.

По органолептическим показателям обед:

Суп крестьянский с крупой: на поверхности плавают блески жира, крупа пшеничная разварена, морковь и лук сохранили форму, суп имеет приятный вкус и запах.

Плов из птицы: рис рассыпчатый, не слипается, зерна крупы отделяются друг от друга, кусочки курицы хорошо протушены, имеет запах плова.

Помидоры соленые: нарезаны кусочками с запахом соленых овощей.

Хлеб пшеничный, хлеб ржаной: свежий, мягкий.

Компот из сухофруктов: Светло-коричневый цвет с запахом сухих фруктов, в меру сладкий и теплый.

Выводы: Меню соответствует ежедневному меню, дети хорошо кушали, отходов мало.

Колесникова Н.А.

Анишко Д.Г.

Самойлова Е.Ю.

Марусина Ю.Н.

Ершова М.А.

Чумакова А.Б.

Токарева Н.А.