

## Акт

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

от 09 ноября 2023 года

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

1. Коваленко Ксении Анатольевны, мамы учащегося 2-б 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.

09 ноября: Завтрак : Тефтели мясные, каша гречневая; огурцы соленные; кофейный напиток с молоком; хлеб пшеничный.

Обед: Борщ с капустой и картофелем, тефтели натуральные с соусом, огурцы соленые, кисель фруктовый, 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, буфетчица Арбузова Евгения Викторовна, 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 начальную школу № 81 подвозится специализированным транспортом в термосах.

По органолептическим показателям завтрак:

Тефтели мясные: правильной формы, в разрезе светлого цвета, имеют приятный вкус и запах мяса.

Каша гречневая: рассыпчатая, хорошо проварена, зерна крупы отделяются друг от друга, имеет запах гречки и сливочного масла.

Огурцы соленые: нарезаны кусочками с запахом соленых огурцов.

Хлеб пшеничный: свежий, мягкий.

Кофейный напиток с молоком: Светло-коричневый цвет с запахом кофе, в меру теплый.

Яблоки свежие: без повреждений и гнили.

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

Коваленко К.А..

Анишко Д.Г.

Самойлова Е.Ю.

Марусина Ю.Н.

Ершова М.А.

Чумакова А.Б.

Токарева Н.А.