

Акт

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

от 22 ноября 2022 года

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

- 1.Смирновой Светланы Владимировны, мамы учащейся 1-г класса;
2. Фесенко Оксаны Николаевны, мамы учащихся 1-г класса;
3. Королевой Юлии Георгиевны, мамы учащейся 2-г класса;
- 4.Колпак Анастасии Андреевны, мамы учащейся 3-г класса;
- 5.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 - 364 человека, охват горячим питанием завтраком - 144 чел, 39,6 %; обедом -220 чел, 60,4 %.

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.

22 ноября: Завтрак: запеканка морковная с творогом, соус сметанный, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, яблоко, вафля в шоколаде.

Обед: рассольник ленинградский, гуляш из отварного мяса, каша пшеничная, горошек зеленый консервированный, хлеб пшеничный, ржаной, компот из свежих фруктов.

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, в помещении для приема пищи находятся раковины с теплой водой, жидким туалетным мылом, дезинфицирующими средствами. Сотрудник Нищита Татьяна Алексеевна, осуществляющая раздачу готовых блюд имеет белый халат, перчатки, медицинскую маску.








По органолептическим показателям:

Рассольник имеет приятный запах, видны морковь, лук, картофель, огурцы соленые, аппетитный.

Гуляш из отварного мяса имеет приятный запах с кусочками говядины, морковью, луком.

Каша пшеничная рассыпчатая, пахнет сливочным маслом.

Компот теплый.

| | |
|---|-----------------|
|  | Смирнова С.В |
|  | Фесенко О.Н. |
|  | Королева Ю.Г. |
|  | Колпак А.А. |
|  | Разломенко М.А. |
|  | Чумакова А.Б. |
|  | Авдеева С.Н. |