

## Акт

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

от 21 декабря 2022 года

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

1. Марусиной Юлии Николаевны, мамы учащейся 1-б класса;
2. Дряненко Юлии Викторовны, мамы учащихся 1-а; 4-а класса;
3. Гусаковой Евгении Евгеньевны, мамы учащейся 3-а класса;
4. Козыревой Веры Викторовны, мамы учащейся 3-а 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 - 366 человек, охват горячим питанием завтраком - 144 чел, 39,4 %; обедом -222 чел, 60,6 %.

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.

21 декабря: Завтрак: гуляш из печени, макароны отварные, овощи сезонные (помидоры соленые), кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный.

Обед: суп гороховый картофельный, биточки рыбные, картофель отварной, салат из квашеной капусты, компот из свежих фруктов, 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 повар Шарапат Ирина Сергеевна, кухонная рабочая Мамонтова Нелля Дмитриевна, кухонная рабочая Коробкина Светлана Олеговна, осуществляющие приготовление и раздачу готовых блюд имеют белые халаты, перчатки, медицинские маски.

По органолептическим показателям:

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

Биточки рыбные овально-приплюснутой формы, имеют приятный запах, с хрустящей корочкой.

Картофель отварной рассыпчатый, пахнет сливочным маслом.

Салат из квашеной капусты нашинкован соломкой, заправленный растительным маслом.

Компот теплый.

Выводы: В меню на обед предусмотреть фрукты. Заменить рыбу на молочные каши.

Марусина Ю.Н.

Дряненко Ю.В.

Гусакова Е.Е.

Козырева В.В.

Разломенко М.А.

Чумакова А.Б.

Авдеева С.Н.

