

## Акт

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

от 20 февраля 2023 года

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

1. Ухань Наталья Константиновна, мамы учащейся 3-б класса;
2. Козыревой Веры Викторовны, мамы учащейся 3-а класса;
3. Шатиловой Татьяны Владимировны, мамы учащейся 3-а класса;
4. Фесенко Оксаны Николаевны, мамы учащихся 1-г;
5. Дряненко Юлии Викторовны, мамы учащихся 1-а, 4-а класса,

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

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.

17 февраля: Завтрак : Суп молочный с макаронными изделиями; масло сливочное, сыр твердый, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

Обед: Щи из свежей капусты с картофелем; гуляш из печени, каша гречневая; овощи сезонные (помидоры квашеные); компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный, ржаной.

Результаты проверки:

Завтрак и обед для учащихся 1-4 классов соответствует утвержденному ежедневному меню и двухнедельному 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 Холодова Ирина Ивановна, осуществляющие приготовление и раздачу готовых блюд имеют белые халаты, перчатки, медицинские маски. Приготовление блюд осуществляется в здании МБДОУ № 45 «Ласточка», в начальную школу № 81 подвозится специализированным транспортом в термосах.

По органолептическим показателям обед:

Щи из свежей капусты с картофелем имеет приятный запах, аппетитный, видны морковь, лук, картофель, капуста, на поверхности блестки жира.

Гуляш из печени имеет приятный запах, аппетитный на вид.

Каша гречневая рассыпчатая, пахнет сливочным маслом.

Помидоры квашеные нарезаны кусочками, заправленные растительным маслом.

Компот из свежих яблок теплый.

Хлеб пшеничный, ржаной свежий, мягкий.

Выводы: В меню на обед предусмотреть фрукты.

Ухань Н.К.	<i>Ухань</i>
Дряненко Ю.В.	<i>Дряненко</i>
Козырева В.В.	<i>Козырева</i>
Шатилова Т.В.	<i>Шатилова</i>
Фесенко О.Н.	<i>Фесенко</i>
Чумакова А.Б.	<i>Чумакова</i>
Рябинская Т.А.	<i>Рябинская</i>