

## СПРАВКА

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

от 16 мая 2024 года

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

1. Аракаевой Татьяны Сергеевны, мамы учащегося 1-а класса;
2. Васильевой Александры Сергеевны, мамы учащейся 2-а класса;
3. Лыкова Александра Николаевича, папы учащегося 3-а класса;
4. Масловой Инессы Владимировны, мамы учащейся 3-в класса;
5. Калабуховой Ольги Сергеевны, мамы учащейся 3-в 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.

16 мая: Завтрак: Каша молочная с рисом и маслом, кофейный напиток с молоком; хлеб пшеничный, фрукты свежие (яблоки).

Обед: Суп картофельный с рисом, жаркое по-домашнему, салат из квашеной капусты, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Проверка произведена в 10.00 часов утра. 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 завтрак:

Каша молочная с рисом и маслом: каша вязкой консистенции , умеренно сладкая, пахнет сливочным маслом.

Кофейный напиток с молоком: цвет светло-коричневый, с запахом молока и кофе, в меру сладкий и теплый.

Хлеб пшеничный: свежий, мягкий.

Фрукты свежие: яблоки без повреждений и гнили.

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

Аракаева Т.С.

Васильева А.С.

Лыков А.Н..

Маслова И.В..

Калабухова О.С..

Чумакова А.Б.

Токарева Н.А.