

Акт

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

от 27 сентября 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. Рябцовой Олеси Викторовны, мамы учащейся 1-а класса;
4. Калмыковой Ирины Васильевны, мамы учащейся 3-а класса;
5. Козыревой Веры Викторовны, мамы учащейся 4-а класса,

при участии сопровождающей ответственной по питанию заместителя директора по организационным вопросам лицея № 82 им.Знаменского Чумаковой Аллы Борисовны.

Общее количество обучающихся 1- 4 классов в лицее - 340 человек, охват горячим питанием завтраком - 166 чел, 48,8 %; обедом -174 чел, 51,2 %.

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.

27 сентября: Завтрак : Рыба тушеная в томате с овощами; пюре картофельное; свекла отварная; кофейный напиток с молоком; хлеб пшеничный.

Обед: Помидоры свежие; суп картофельный с макаронными изделиями; котлета куриная; каша гречневая рассыпчатая; компот из свежих фруктов; хлеб пшеничный, хлеб 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 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, 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:

Рыба тушеная в томате с овощами: хорошо пропарена в пароконвектомате, в разрезе светлого цвета, имеет приятный вкус и запах рыбы, овощи мягкие.

Пюре картофельное: однородная консистенция, запах картофеля и сливочного масла.

Свекла отварная: нарезана кусочками, без повреждений.

Хлеб пшеничный: свежий, мягкий.

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

Выводы: Меню соответствует ежедневному меню, рыбу дети плохо кушают, предлагаем заменить рыбу на другое.

Коваленко К.А..

Марусина Ю.Н.

Рябцева О.В.

Калмыкова И.В.

Козырева В.В.

Чумакова А.Б.