

АКТ  
проверки организации горячего питания (родительского контроля)  
1-4 классы

Дата проверки «23» января 2024 года  
Время проверки 10 час 30 мин

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для обучающихся, работников столовой.

**Родительский контроль в составе:**

1. Ивановская Наталья Олеговна – ответственный за организацию питания,
2. Голубцова Анна Александровна – родитель, 3 класс

В ходе проверки установлено:

1. В зале размещено ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, белки, жиры, углеводы, калорийность порции.

2. Приготовленные блюда: Салат из белокочанной капусты - 100 гр.

Котлета домашняя - 100 гр.

Макароны отварные - 180 гр.

Хлеб - 30 гр.

Кисель витаминизированный «Витошка» -200 гр.

соответствуют утвержденному меню.

3. Проведено контрольное взвешивание. Масса блюд в порции соответствуют утвержденному меню. При дегустации родители отметили высокие вкусовые качества блюда. Салат из белокочанной капусты, капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, уложен на тарелку.

Котлета домашняя, сочная, однородная. Вкус, запах соответствует названию -«домашняя».

Макароны отварные уложены горкой. Вкус свойственный качественно сваренным макаронным изделиям.

4. Дети, приходя в столовую, снимают верхнюю одежду в раздевалке, моют руки жидким мылом под краном с теплой водой, сушат руки под электросушителем.

5. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся по количеству детей, посадочных мест хватает, соблюдается безопасная дистанция.

6. По опросам учащихся, блюда нравятся детям.

7. В конце завтрака каждый убирает за собой посуду. Соблюдают правила поведения в столовой.

8. Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе.

Предложения:

Родителям проводить дома беседы о здоровом правильном питании, о пользе овощей.

  

---

  

---

Н.О.Ивановская

А.А. Голубцова