

АКТ  
проверки организации горячего питания родительского контроля  
1-4 классы

Дата проверки «28» февраля 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. Малыгина Валентина Алексеевна – родитель , 1 класс
3. Бобрикова Людмила Юрьевна – родитель , 2 класс, 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: Огурцы свежие нарезка - 100 гр.  
Котлета из трески - 100 гр.  
Картофельное пюре - 150 гр.  
Хлеб ржаной - 50 гр.  
Компот из сухофруктов -200 гр.

соответствуют утвержденному меню.

3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порции. Блюда соответствуют массе порции утвержденного меню. При дегустации родители отметили вкусовые качества котлеты из трески, консистенция сочная, однородная, цвет светло-серый, вкус рыбный, умеренно соленый, запах приятный. Пюре картофельное густое, пышное, однородное, вкус умеренно соленый, нежный, пюре заправлено сливочным маслом. Компот из сухофруктов налит в кружки вкус и запах соответствует.

4. Дети приходя в столовую раздевают верхнюю одежду, идут мыть руки, имеется дозатор с жидким мылом, сушат руки электросушителем.

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

6. По опросам учащихся, блюда нравятся.

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

8. Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе на пищеблоке и обеденном зале.

**Предложения:**

Родителям проводить дома беседы о здоровом правильном питании, о культуре поведения в столовой.

 Н.О. Ивановская

 В.А. Малыгина

 Л.Ю. Бобрикова