Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39»

от 17 ноября 2022 года

Комиссия в составе родителей:

1 Адамова Т.В. - члена родительского комитета 5А класса
2 Рябова И.Н. – члена родительского комитета 2А класса

в присутствии заместителя директора гимназии по УВР Рахмановой Н.Н., ответственного за питание Ганичевой Т.М.., зав. производством Яковлевой Е.В. провели контроль организации горячего питания обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39» в соответствии с утвержденными новыми СП 2.4.3648-20, которые вступили в действие с 1 января 2021 года.

В ходе проверки была проведена органолептическая оценка блюд, а также дана оценка:

- соответствию реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническому содержанию обеденного зала, состоянию обеденной мебели, столовой посуды, наличия гигиенических средств и т.п.;
- условиям соблюдения правил личной гигиены обучающимися гимназии;
- наличию и состоянию санитарной одежды у сотрудников пищеблока при раздаче готовых блюд;
- объему и виду пищевых отходов после приема пищи;
- наличию лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовым предпочтениям детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.

Выводы:

1 При органолептической оценке супа картофельного с горохом на курином бульоне, пельменей с курицей и маслом, макарон отварных, колбасок Крокетбол - оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Все блюда нормального внешнего вида, имеют приятный запах. При снятии пробы – блюда соответствуют необходимым вкусовым качествам.
2 Данные блюда соответствовали утвержденному меню.
3 Обеденный зал, мебель, столовая посуда соответствует СанПин.
4 Обучающиеся перед приемом пищи моют руки с антибактериальным мылом и обрабатывают их антисептическим средством.
5 Работники пищеблока имеют маски и при раздаче готовых блюд пользуются перчатками.
6 Все продукты для приготовления пищи имеют сертификаты качества, хранятся в соответствии СанПин.
7 Пищевых отходов мало.
8 При проведения выборочного опроса детей выяснилось: меню разнообразное, каждый день новое, качества пищи удовлетворяет детей, еда вкусная и горячая. Дети довольны меню и качеством приготовленных блюд.

Члены комиссии: Адамова Т.В.
Рябова И.В.

Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39»

от 15 февраля 2023 года

Комиссия в составе родителей:

1. Адамова Т.В. - члена родительского комитета 5А класса
2. Рябова И.Н. – члена родительского комитета 2А класса

в присутствии заместителя директора гимназии по УВР Рахмановой Н.Н., ответственного за питание Ганичевой Т.М.., зав. производством Яковлевой Е.В. провели контроль организации горячего питания обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39» в соответствии с утвержденными новыми СП 2.4.3648-20, которые вступили в действие с 1 января 2021 года.

В ходе проверки была проведена органолептическая оценка блюд, а также дана оценка:

- соответствию реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническому содержанию обеденного зала, состоянию обеденной мебели, столовой посуды, наличия гигиенических средств и т.п.;
- условиям соблюдения правил личной гигиены обучающимися гимназии;
- наличию и состоянию санитарной одежды у сотрудников пищеблока при раздаче готовых блюд;
- объему и виду пищевых отходов после приема пищи;
- наличию лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовым предпочтениям детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.

Выводы:

1. При органолептической оценке борща из свежей капусты, жаркого по домашнему из окорока ,каши молочной ячневой с маслом - оценивались внешний вид блюд , цвет и запах. Все блюда нормального внешнего вида, имеют приятный запах. При снятии пробы – блюда соответствуют необходимым вкусовым качествам.
2. Данные блюда соответствовали утвержденному меню.
3. Обеденный зал, мебель, столовая посуда соответствует СанПин.
4. Обучающиеся перед приемом пищи моют руки с антибактериальным мылом и обрабатывают их антисептическим средством.
5. Работники пищеблока имеют маски и при раздаче готовых блюд пользуются перчатками.
6. Все продукты для приготовления пищи имеют сертификаты качества, хранятся в соответствии СанПин.
7. Пищевых отходов мало.
8. При проведения выборочного опроса детей выяснилось: меню разнообразное, каждый день новое, качества пищи удовлетворяет детей, еда вкусная и горячая. Дети довольны меню и качеством приготовленных блюд.

Члены комиссии: Адамова Т.В.
Рябова И.В.

Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39»

от 20 апреля 2023года

Комиссия в составе родителей:

1. Адамова Т.В. - члена родительского комитета 5А класса
2. Рябова И.Н. – члена родительского комитета 2А класса

в присутствии заместителя директора гимназии по УВР Рахмановой Н.Н., ответственного за питание Ганичевой Т.М.., зав. производством Яковлевой Е.В. провели контроль организации горячего питания обучающихся 1-5 классов МБУ «Гимназия №39» в соответствии с утвержденными новыми СП 2.4.3648-20, которые вступили в действие с 1 января 2021 года.

В ходе проверки была проведена органолептическая оценка блюд, а также дана оценка:

- соответствию реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническому содержанию обеденного зала, состоянию обеденной мебели, столовой посуды, наличия гигиенических средств и т.п.;
- условиям соблюдения правил личной гигиены обучающимися гимназии;
- наличию и состоянию санитарной одежды у сотрудников пищеблока при раздаче готовых блюд;
- объему и виду пищевых отходов после приема пищи;
- наличию лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовым предпочтениям детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.

Выводы:

1. При органолептической оценке каши молочной гречневой вязкой с маслом оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Все блюда нормального внешнего вида, имеют приятный запах. При снятии пробы – блюда соответствуют необходимым вкусовым качествам.
2. Данные блюда соответствовали утвержденному меню.
3. Обеденный зал, мебель, столовая посуда соответствует СанПин.
4. Обучающиеся перед приемом пищи моют руки с антибактериальным мылом и обрабатывают их антисептическим средством.
5. Работники пищеблока имеют маски и при раздаче готовых блюд пользуются перчатками.
6. Все продукты для приготовления пищи имеют сертификаты качества, хранятся в соответствии СанПин.
7. Пищевых отходов мало.
8. При проведения выборочного опроса детей выяснилось: меню разнообразное, каждый день новое, качества пищи удовлетворяет детей, еда вкусная и горячая. Дети довольны меню и качеством приготовленных блюд.

Члены комиссии: Адамова Т.В.
Рябова И.В.