Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 6-11 классов МБУ «Гимназия №39»

от 29 ноября 2022 года

Комиссия в составе родителей:

1. Новикова А.Г. – член родительского комитета 7В класса
2. Карновская А.В. - член родительского комитета 10А класса

в присутствии директора гимназии Терлецкой Т.Л., ответственного за питание Синицыной Л.П., зав. производством Быковой М.В., школьного врача Резюковой Е.Н. провели контроль организации горячего питания (завтраки) для обучающихся 6,7,9 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 рисовой каши оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Каша нормального внешнего вида, белого цвета, имеет приятный запах. При снятии пробы – каша сладкая, вкусная.
2. Данное блюдо соответствовало 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 немного.
8. При проведения выборочного опроса детей выяснилось: меню разнообразное, каждый день новое, качества пищи удовлетворяет детей, еда вкусная и горячая.
9. Оценка положительная

Члены комиссии: (подпись) Новикова А.Г.
(подпись) Карновская А.В.

Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 6-11 классов МБУ «Гимназия №39»

от 28 февраля 2023 года

Комиссия в составе родителей:

1. Новикова А.Г. – член родительского комитета 7В класса
2. Карновская А.В. - член родительского комитета 10А класса

в присутствии директора гимназии Терлецкой Т.Л., ответственного за питание Синицыной Л.П., зав. производством Быковой М.В., школьного врача Резюковой Е.Н. провели контроль организации горячего питания (завтраки) для обучающихся 8, 10-11 классов и обеды для обучающихся 6 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 и макарон с котлетой 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 Оценка положительная

Члены комиссии: (подпись) Новикова А.Г.
(подпись) Карновская А.В.

Акт
проведения родительского контроля над организацией горячего питания
обучающихся 6-11 классов МБУ «Гимназия №39»

от 25 апреля 2023 года

Комиссия в составе родителей:

1. Новикова А.Г. – член родительского комитета 7В класса
2. Карновская А.В. - член родительского комитета 10А класса

в присутствии директора гимназии Терлецкой Т.Л., ответственного за питание Синицыной Л.П., зав. производством Быковой М.В., школьного врача Резюковой Е.Н. провели контроль организации горячего питания (обед) для обучающихся 7,11 классов и обеды для обучающихся 6 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 горохового супа, гуляша и картофельного пюре 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. Оценка положительная

Члены комиссии: (подпись) Новикова А.Г.
(подпись) Карновская А.В.