

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

от 25 февраля 2022 года

Комиссия в составе родителей:

- 1 Рожкова Т.В. - члена городского родительского собрания, члена родительского комитета 6В класса
- 2 Алексюк И.В. – члена родительского комитета 11В класса
- 3 Бурцева А.С.– члена родительского комитета 9Б класса

в присутствии директора гимназии Терлецкой Т.Л., ответственного за питание Сеницыной Л.П., зав. производством Быковой М.В. провели контроль организации горячего питания обучающихся 6-11 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 рассольника и картофельного пюре 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 При проведении выборочного опроса детей выяснилось: меню разнообразное, каждый день новое, качества пищи удовлетворяет детей, еда вкусная и горячая. Дети довольны меню и качеством приготовленных блюд..

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Рожкова Т.В.
 Алексюк И.В.
 Бурцева А.С.