

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 1 – ГУМАНИТАРНО-МАТЕМАТИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ
ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ ГОРШКОВА Д.Е.»

Акт

о результатах проверки организации питания

от 30 ноября 2023 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания членами родительского контроля, в том числе и в составе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Совета по питанию), МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» в ноябре 2023 года.

Изучены вопросы:

- соответствие рациона питания основному (организованному) меню, утвержденному директором МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»;
- отпуск приготовленных блюд и соответствие массы порций фактического меню основному (организованному) меню;
- выполнение двухнедельного меню;
- выполнение требований санитарных правил и норм при организации питания;
- объем и виды пищевых отходов после приема пищи.

Установлено следующее.

В наличии циклические меню для учащихся 1-5 классов лет и для учащихся 12 лет и старше. Меню утверждены директором МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

Рацион питания соответствует циклическому меню, которое составлено с учетом требований санитарных правил и норм, методических рекомендаций. Утвержденное меню ежедневно вывешивается в обеденном зале до начала 1 урока и размещается на официальном сайте МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» в сети Интернет. Проверка осуществляется еженедельно.

Проводилось контрольное взвешивание и дегустация блюд на выходе – соответствует заявленному в меню согласно возрасту учащихся и контрольному образцу. Качество блюд – хорошее, блюда вкусные, соответствуют температурному режиму. Проверка осуществляется еженедельно.

На все блюда меню имеются технологические карты. Меню выполняется в соответствии с требованиями.

На пищеблоке для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные разделочные доски и ножи. Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы. Требования кулинарной обработки продукции выполняются. Для обжаривания полуфабрикатов используются противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.


При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются установленные требования:


Из бесед с учащимися, наблюдений в период приема пищи детьми установлено, что еда вкусная, разнообразная, пищевые отходы минимальны.


Акт составили:

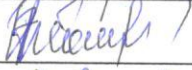
Председатель Совета по питанию


Члены родительского контроля:

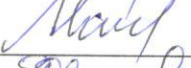

_____ В.В. Сошнева

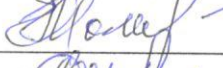

_____ Алымова Е.С.



_____ Андреева А.В.


_____ Жосан И.А.


_____ Литюга Н.В.


_____ Малютина Е.К.


_____ Морозова Е.С.


_____ Шапорта Д.И.