

**АКТ родительского контроля
по итогам проверки организации питания
обучающихся гимназии № 8 им. Л.М. Марасиновой.**

Тема: Контроль организации питания учащихся.

Дата проверки: 26 декабря 2022 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие Положения о родительском контроле
- наличие цикличного и ежедневного меню по организации питания
- анализ меню;
- температура подачи готовых блюд
- процент «съедаемости» готовой продукции

Комиссия в составе;

- 1.Бойцова Наталья Владимировна – законный представитель учащегося 2 «А» класса – Бойцова Ивана.
- 2.Леонидова Екатерина Геннадьевна – законный представитель учащейся 6 «Б» класса – Леонидовой Дарьи.
3. Воробьев Дмитрий Андреевич - законный представитель учащегося 8 «Б» класса – Воробьева Максима.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- 1.Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
- 2.Проверка температуры подачи готовых блюд.
- 3.Процент «съедаемости» готовой продукции.

В результате проверки выявлено следующее:

Питание осуществляется на основании цикличного двухнедельного меню, утвержденного директором гимназии. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии. Температура подачи готовых блюд осуществляется в соответствии с режимом питания обучающихся.

Режим питания обучающихся.

1а,б, 2а,б классы с 8-40 до 8-50

3а,б,в 4а,б,в классы с 9-30 до 9-40

5-7 классы - с 10-20 до 10-35

8 - 11 классы с 11-15 до 11-30

(для бесплатно и организовано питающихся детей)

Процент «съедаемости» готовых блюд в гимназии №8 осуществляется в соответствии с ежедневным меню учащихся.

1а,б классы - 89 %
2а,б классы - 91 %
3а,б,в классы - 94 %
4а,б,в классы - 97 %
5-7 классы - 98 %
8 - 11 классы - 100 %

Обед - 99 %

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке. Температура подачи готовых блюд осуществляется в соответствии с режимом питания.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено.

Выводы:

Питание обучающихся гимназии № 8 им. Л.М. Марасиновой осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

1.Бойцова Н.В.



2. Леонидова Е.Г.



3. Воробьев Д.А.

