

**АКТ**  
**проверки по результатам мониторинга качества организации горячего питания**  
**обучающихся МОУ лицей №1**

«29» ноября 2023 г.

Комиссия по родительскому контролю за качеством организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1, в составе:

Председатель:

Снежков Эдуард Геннадьевич, председатель Управляющего совета, родитель обучающегося 5 А класса.

Члены комиссии:

1. Смирнова Нина Владимировна, родитель обучающихся 5 В и 9 Б класса;

2. Володина Наталья Юрьевна, родитель обучающегося 3 Б класса;

3. А.В. Бердакова, представитель МОУ лицей №1, родитель обучающегося 11 кл.

руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» провела проверку организации горячего питания обучающихся 1-4 классов МОУ лицей №1 и составила настоящий акт.

В ходе проверки установлено:

Администрацией МОУ лицей №1 организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Питание осуществляется по утвержденному 2-х недельному основному меню. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному основному меню.

Меню на «29» ноября 2023 г.:

1. Каша гречневая рассыпчатая 150 г.
2. Гуляш 60 г.
3. Фрукты свежие.
4. Чай с сахаром.
5. Батон, обогащенный микронутриентами 50 г.

Проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления блюд и качеству продуктов питания у членов комиссии нет. Порции горячего блюда соответствуют весовым нормам, прописанным в примерном меню. При накрывании столов температурный режим готовых блюд соблюдается.

Санитарно-техническое состояние пищевого блока столовой и обеденного зала удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Состояние мебели и столовой посуды нареканий не вызвали.

Перед школьной столовой имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, диспенсеры с жидким мылом). Правила личной гигиены перед приемом пищи обучающимися соблюдаются.

Санитарная одежда персонала столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая.

Объем пищевых отходов после приема пищи обучающимися (индекс несъеданности) в день проверки - 15 %.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Предложения и рекомендации:

Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися о необходимости горячего питания для детей в школе.

Председатель комиссии

Члены комиссии:

	
	
	
	