

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
ЛИЦЕЙ № 49



Утверждаю:
директор МАОУ лицея № 49
О.В. Милорадова

АКТ № 8

**проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в
столовой лицея № 49**

от 17 апреля 2025 года

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в МАОУ лицея №49 Мотолянец Ю.С. (педагог-психолог)
2. Представителя комиссии родительского контроля Барткус А.В. (1 «Е», 4 «В» класс)
3. Представителя комиссии родительского контроля Бондаренко В.С. (1 «А» класс)
4. Представителя комиссии родительского контроля Гертман Д.В. (3 «Э» класс)

Провели проверку школьной столовой (во время завтрака и обеда) по следующим вопросам:

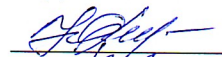
1. Соответствует ли фактическое меню, циклическому меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?
2. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?
3. В меню отсутствуют повторы блюд?
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
6. Все ли дети моют руки перед едой?
7. Все ли дети едят сидя?
8. Все ли дети успевают поесть за отведенное время?
9. Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
10. Есть ли замечания по чистоте посуды?
11. Есть ли замечания по чистоте обеденного зала?
12. Есть ли замечания по чистоте столов?
13. Работники пищеблока, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?
14. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

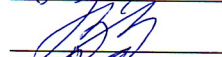
В результате проверки установлено:

1. Да, фактическое меню соответствует циклическому меню. Циклическое меню (на месяц) вывешено для ознакомления на сайте лицея. Рацион питания соответствует утвержденному меню.
Вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Ежедневное меню вывешено на сайте лицея и в столовой.
3. Повторы блюд иногда имеются, но согласно циклическому меню.
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
5. В столовой лицея имеются умывальники для мытья рук, диспенсеры с жидким мылом, диспенсер для дезинфекции рук, сушилки для рук.
6. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены: не отмечено.
7. Всем детям хватает посадочных мест. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Дети успевают поесть за отведенное время.

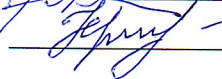
9. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
10. Тарелки чистые, без сколов.
11. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее. Уборка помещения проводится после каждого приема пищи. Во время приема пищи технический работник столовой следит за санитарным состоянием обеденного зала.
12. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.
13. Все работники пищеблока работают в специальной одежде.
14. На момент проверки пища не была остывшей.

Подписи членов комиссии:

 Мотолянец Ю.С.

 Барткус А.В.

 Бондаренко В.С.

 Гертман Д.В.