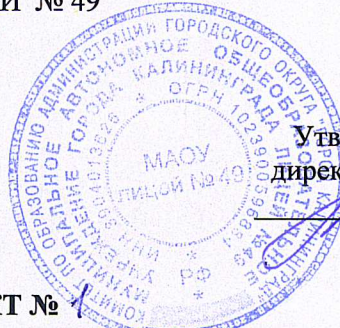


АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА  
ЛИЦЕЙ № 49



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

АКТ № 1

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

от 20 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в МАОУ лицея №49 И.П. Богдановой (соц.педагог)
2. Представителя комиссии родительского контроля Бондаренко В.С. (1«А» класс)
3. Представителя комиссии родительского контроля Гертман Д.В. (3«Э» класс)

провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:



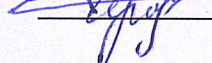
1. Имеется ли в лицее меню?
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- 4а. В меню отсутствуют повторы блюд?
- 4б. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- 5 Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?
- 6 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- 7 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- 8 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- 9 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- 10 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

В результате проверки установлено:

1. Да, в лицее имеется меню.  
Рацион питания соответствует утвержденному меню.  
Вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Цикличное меню (на месяц) вывешено для ознакомления на сайте лицея.
3. Ежедневное меню вывешено на сайте лицея и в столовой.
- 4а. Повторы блюд иногда имеются, но согласно цикличному меню.
- 4б. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
5. Да, уборка помещения проводится после каждого приема пищи. Во время приема пищи технический работник столовой следит за санитарным состоянием обеденного зала.
6. Уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии также проведена качественно.
7. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
8. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.  
Для мытья рук имеются умывальники с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек.

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
9. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены : не отмечено.
  10. При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
  11. На момент проверки пища не была остывшей.

Подписи членов комиссии:

 Мотолянец Ю.С.  
 Бондаренко В.С.  
 Гертман Д.В.