

Акт результатов родительского контроля  
качества школьного питания

Наименование общеобразовательного учреждения (краткое)	Объекты контроля	Результаты по итогам контроля
МБОУ лицей имени генерал-майора Хисматулина В.И.	Условия организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие раковин для мытья рук (перед столовой установлены 2 раковины для мытья рук, внутри обеденного зала установлены 3 раковины для мытья рук, что соответствует санитарным нормам);</li> <li>- наличие сухих полотенец (в наличии);</li> <li>- наличие жидкого мыла (в наличии);</li> <li>- наличие графика питания (в наличии – учащиеся принимают пищу на 4 переменах (завтрак, обед льготной категории учащихся));</li> <li>- закрепление за каждым классом обеденных столов (закреплено, имеются таблички на столах);</li> <li>- работа рециркуляторов (в обеденном зале установлен рециркулятор, работа осуществляется согласно графику, ведется журнал регистрации);</li> <li>- наличие дезаров (в наличии - при входе в столовую);</li> <li>- мебель (столы для приема пищи, лавочки) в хорошем состоянии;</li> <li>- накрывание столов осуществляют работники столовой;</li> <li>- контрольные блюда, меню, правила в столовой для учащихся, правила мытья рук - имеются.</li> </ul>
	Вход в столовую, прием пищи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учащиеся в сопровождении учителя входят в столовую, обрабатывают руки, занимают свои места. Учитель помогает учащимся занять место, определить порцию;</li> <li>- после приема пищи учащиеся ставят стаканы на подносы, тарелки не относят на специальные столы в связи с малой площадью.</li> </ul>
	Качество приготовления продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура блюд при накрывании соответствовала требованиям;</li> <li>- визуальная, вкусовая оценка соответствует хорошему уровню качества приготовления блюд (плов с индейкой, сладкий чай, суп с клёцками, мясная котлета.</li> </ul>

1. Родителям были представлены технологические карты приготовления блюд;
2. Шеф-повар рассказала об особенностях школьного питания;
3. Заместитель директора рассказала об организации питания в группе продленного дня и возможностях приема пищи на большой перемене за наличные средства.

Выводы: организация питания в МБОУ лицее имени генерал-майора Хисматулина В.И. организована на хорошем уровне, условия организации питания соответствуют санитарным требованиям и нормам.

Члены общественного контроля:

Лаптева М.В. \_\_\_\_\_

Лушникова Н.М. \_\_\_\_\_

Баженова А.В. \_\_\_\_\_