

**Акт по итогам работы общественной комиссии по контролю
организации и качества питания в МАОУ «Гимназия №4 имени
братьев Каменских» г. Перми, ул. Ленина, 73А**

Дата: 25.01.2024 г.

Время: обед – 14.30.

Состав комиссии: Ларченко Александра Андреевна, Распутина Анна Александровна, Алексеева Мария Олеговна.

На момент проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания детей установлено:

| № п/п | Критерии проверки | Итог проверки |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Соблюдение рациона питания: - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - проверка органолептическими методами безопасности и качества приготовленных блюд; - отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне; - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. | Меню соответствует реальному. Блюда вкусные, соответствуют температур. пока рекомендован анализ микробиологической безопасности в доп. анализе соев, яиц, бупожек. |
| 2. | Контроль эстетического и санитарного состояния: - наличие мыла, одноразовых полотенец; - обеденный зал (эстетическое оформление, санитарное состояние); - посуда (тарелки без сколов и трещин, чистые сухие); - приборы из нержавеющей стали чистые, сухие; - сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках. | - мыло, полотенца имеются - обед. зал чистый. - приборы чистые сухие - сотрудники в униформе, перчатках, масках. |
| 3. | Контроль процесса накрывания и приема пищи: - накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 | накрывание стола осуществляется за 5-7 минут до начала приема пищи. |

| | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопровождение детей в столовую классными руководителями; - продолжительность времени для приема пищи; - уборка после приема пищи и обработка столов; | <p>прием пищи в течение перемены. столы убир. все после приема пищи сразу.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

Рекомендация: не концентрилась температура варшера вторых блюд $t. 44,7$, при накрывании и раскрывании едн удалить внимание едн неграмотк при переходе от одного этапа к другому.

Члены родительского контроля по организации и качества питания:

Ларченко А.А. 

Распутина А.А. 

Алексеева М.О. 