

А К Т
проверки качества питания в столовой лицея № 9
от 4 мая 2023 года.

4 мая 2023 года

Комиссия по контролю за организацией питания, в составе:

Л.А. Яготина – директор Лицея,
Л.В. Саркеева – заместитель директора по АХД,
И.А. Обоскалова – фельдшер,
С.Е. Лузина – бухгалтер (ответственная по питанию) .

была проведена проверка:

- качество приготовления пищи, закладка продуктов, выход готовой продукции и ценообразование;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм, правил личной гигиены, наличия специальной санитарной одежды;
- соблюдение санитарных правил при мытье посуды;
- режим питания, организация и соблюдение питьевого режима.

В ходе проверки было установлено:

Меню вывешено в общий зал, соответствует двухнедельному план – меню, подписано руководителем учреждения.

Меню для детей с 6 до 11 лет

Завтрак:

Каша гречневая с овощной добавкой – 180 гр.

Гуляш из мяса птицы - 90 гр.

Чай с сахаром – 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витамином - 40 гр.

Хлеб ржаной – 20 гр.

Обед:

Суп лапша – 200 гр.

Запеканка картофельная с мясом, с соусом – 180 гр.

Морковь отварная – 60 гр.

Компот из сухофруктов – 200 гр.

Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 40 гр

Хлеб ржаной – 20 гр.

Проверен вес порций блюд : отклонений от нормы нет.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием.

Был проверен буфет: ассортимент выпечки (ватрушка со сметаной, булочки, слойка с яблоком). Из третьих блюд: компот, чай.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Все блюда очень вкусные (не вкусные).

При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован. Персонал работников столовой соблюдает правила личной гигиены, был одет в специальную одежду, наличие медицинских масок и одноразовых перчатках. В пищеблоке имеется достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств, проточная вода, созданы условия для соблюдения гигиенических требований к приготовлению пищи.

Питьевой режим в школе организован на отдельном столе. На столе стоит чайник с кипяченной водой, так же размещен разнос с чистыми стаканами, над ними имеется табличка «Чистые стаканы» и разнос для использованных стаканов, над ними имеется табличка «Грязные стаканы».

Замечаний не выявлено.

Подписи:



Л.А. Яготина



Л.В. Саркеева



И.А. Обоскалова



С.Е. Лузина