

45

А К Т
проверки организации и качества питания в столовой Лицея № 9
От 18 января 2024 года.

18 января 2024 года

Комиссия по контролю за организацией питания, в составе:

Л.А. Яготина – директор Лицея,
Н.П. Лагунова – заместитель директора по УВР
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 плану – меню, подписано руководителем учреждения.

Меню для детей с 6 до 11 лет

Завтрак:

Каша молочная с маслом – 200/10
Кофейный напиток – 200
Хлеб пшеничный, обогащенный витамином - 40
Сыр твердый – 15
Кондитерское изделие - 40

Обед:

Овощная добавка - 60
Суп пюре из картофеля с гренками – 220
Биточки в соусе – 90
Макаронные изделия отварные – 150
Напиток витаминный – 200 гр.
Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30

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 (пирожки с капустой, булочки, слойка с яблоком). Из третьих блюд: кофейный напиток, чай, напиток витаминный.

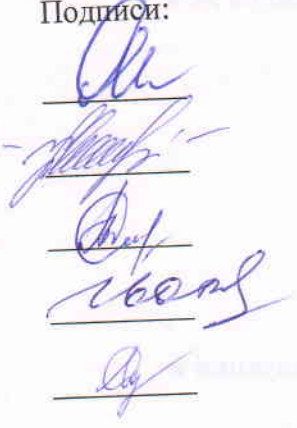
Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Все блюда очень вкусные (не вкусные).

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. Ягодина

Н.П. Лагунова

Л.В. Саркеева

И.А. Обоскалова

С.Е. Лузина

С актом ознакомлена



Н.В. Гущина