

CP

АКТ  
проверки организации и качества питания в столовой лицея № 9  
от 28 февраля 2024 года.

28 февраля 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:

- Рис припущенный с овощами – 180 гр.
- Фрикассе из курицы – 90 гр.
- Чай с сахаром – 200 гр.
- Хлеб пшеничный, обогащенный витамином – 30 гр.

Обед:

- Борщ с картофелем, капустой, со сметаной – 210 гр.
- Котлета "Ёжик" – 90 гр.
- Картофельное пюре – 150 гр.
- Компот из сухофруктов – 200 гр.
- Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами – 30 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, пирожки с капустой). Из третьих блюд: компот из сухофруктов, 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.

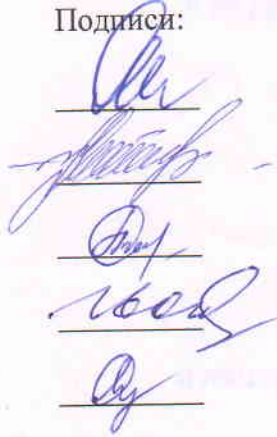
Персонал работников столовой соблюдает правила личной гигиены, был одет в специальную одежду, наличие медицинских масок и одноразовых перчатках.

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

Н.П. Лагунова

Л.В. Саркеева

И.А. Обоскалова

С.Е. Лузина

С актом ознакомлена



Н.В. Гузина