

АКТ проверки работы столовой комиссией по  
питанию

от 16 марта 2023 года

Комиссия в составе:

1. Члены Управляющего совета:

Бурляй А.Т., родитель обучающегося 5 А класса

Косилова О.Е., родитель обучающегося 5 А класса

2. Члены бракеражной комиссии:

Иващенко О.Н., директор лицея МАОУ «Лицей № 21»

Эйбауэр Н.В., председатель бракеражной комиссии

Рубцова Л.Н., заместитель директора по учебной работе

Токманцева М.Г., фельдшер ГБУЗ СО Артемовской ЦРБ

составили настоящий акт в том, что 16 марта 2023 года была проведена проверка качества обеспечения питанием в столовой лицея.

Время проверки: 10-40 час. (первая большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) В меню на 16 марта было предложено салат овощной, омлет натуральный с маслом сливочным, компот из свежих фруктов, хлеб витаминизированный, что соответствует утвержденному двадцатидневному меню. Меню предварительно было размещено на официальном сайте лицея.
- 2) В результате контрольной дегустации блюд установлено: вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32
- 3) Объем порций соответствует возрастной потребности детей, утвержденному

двадцати дневному меню и Методическим рекомендациям № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет»(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007г.)

- 4) Организация питания: у входа в столовую дежурят классные руководители, для сопровождения своего класса, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством. Имеется питьевой фонтанчик «Аквалоджик». В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители находятся в столовой на время приема пищи обучающимися.
- 6) Санитарно-гигиеническое состояние столовой соответствует требованиям Роспотребнадзора, столы чисто вытерты, используются специальные средства для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Проверка продуктов на пищеблоке показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Нарушений не выявлено.
- 8) Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеется в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой).

Выводы комиссии: работу столовой и организацию горячего питания признать удовлетворительной и соответствующей предъявляемым требованиям нормативно-правовых актов. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

Бурлай А.Т. - родитель обучающегося 5 А класса

Косилова О.Е., родитель обучающегося 5 А класса

Иващенко О.Н., директор МАОУ «Лицей № 21»

Эйбауэр Н.В., председатель бракеражной комиссии

Рубцова Л.Н., заместитель директора по учебной работе

Токманцева М.Г., фельдшер ГБУЗ СО Артемовской ЦРБ

С актом ознакомлена:

Калина Е.П. (повар)