

АКТ проверки работы столовой комиссией по  
питанию

от 27 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

1. Члены Управляющего совета:

Бурляй А.Т. , родитель обучающегося 7 А класса

Косилова О.Е., родитель обучающегося 7 А класса

2. Члены бракеражной комиссии:

Ивашененко 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 (по согласованию)

составили настоящий акт в том, что 27 сентября 2024 года была проведена проверка качества обеспечения питанием в столовой лицея.

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

На момент проверки установлено:

- 1) Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил а также местами для ее хранения.
- 2) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 3) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

- 4) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользящая обувь).
- 5) В меню на 27 сентября было предложено каша молочная «Дружба» с маслом сливочным, какао витаминизированное, хлеб витаминизированный, что соответствует утвержденному двадцатидневному меню. Процесс приготовления каши «Дружба» соответствует технологической карте. Зерна чистые, цельные, хорошо разварены.
- 6) Было проведено контрольное взвешивание. 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.)
- 7) В результате контрольной дегустации блюд установлено: внешний вид, цвет, запах и вкус пищи позволяет судить о соблюдении технологии приготовления и сроков реализации и хранения продуктов. Вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 8) Меню на 27.09.2024г. предварительно было размещено на официальном сайте лица

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 7 А класса

Косилова О.Е., родитель обучающегося 7 А класса

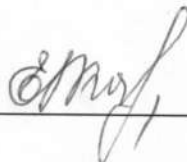
Иващенко О.Н., директор МАОУ «Лицей № 21»

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 ООО «Общепит»)