

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 21»
г. Петропавловск-Камчатский, ул. Дзержинского, 24 тел: 8 (4152) 46-14-25, e-mail:
liceum21_pkgo_41@kamgov.ru

Акт проверки столовой
МБОУ «Лицей №21»
организации горячего питания для обучающихся
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 09.11.2022 г.

Время проверки: 13.00-13.30

Цель: соответствие рациона питания согласно утвержденному меню, оценка целевого использования продуктов, органолептических показателей пищевой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Комиссия в составе:

1. Н.М. Лопушаская, директор МБОУ «Лицей №21»,
2. Н.В. Егорычева, зам. директора по АХЧ,
3. Л.К. Романчук, социальный педагог,
4. Н.Н. Гирева., член родительского комитета,
5. Т.Е. Чубарева, член родительского комитета.

В ходе проверки выявлено:

В столовой лицея на видном месте расположено утвержденное меню на каждый день, расписание работы столовой, порядок приема пищи обучающимися. Все сотрудники пищеблока находятся в спецодежде, для мытья рук имеются раковины, дозаторы с жидким мылом, руки сушатся при помощи электрической сушилки. Вся необходимая документация ведется. Бракеражный журнал заполнен в соответствии с меню.

Завтрак

Запеканка творожная с соусом ягодным 1/180 г.

Чай с молоком 1/200

Булка с маком 1/60

Груша 1/100

Сыр полутвердый 1/15

Обед

Салат из цветной капусты, помидор, и зелени 1/60

Рассольник ленинградский с говядиной 1/210

Оладьи печеночные 1/90

Картофельное пюре 1/150

Хлеб пшеничный 1/19

Хлеб ржаной 1/48

Яблоко 1/100

Сок фруктовый 1/200

Полдник.

Пирожок скапустой 1/60

Чай с лимоном и сахаром 1/208

Киви 1/85

Вся подушка, указанная в меню к раздаче допустилась. Членами комиссии была дана органолептическая оценка качества, соответствие норме и возрастной потребности детей.

Суточная проба имеется, хранится в холодильнике.

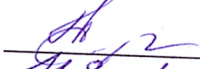
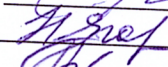

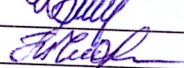
Организация питания: все классные руководители сопровождают свои классы в столовую, оказывают помощь в организации питания, и взрослые и дети обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

В обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Столы чистые, используются специальные принадлежности и растворы для мытья столов. Посуда также чистая, без сколов.

Вывод: Комиссия установила, что столовая соответствует требованиям предъявленным нормативно-правовым актам и санитарно-гигиеническим нормам. Оценка работы столовой признана хорошей.

Предложения: Продолжать пропагандистскую и просветительскую работу с родителями обучающихся.

Члены комиссии:

1. Н.М. Лопушаская 
2. Н.В. Егорычева 
3. Л.К. Романчук 
4. Н.Н. Гирева 
5. Т.Е. Чубарева 