

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: 26.02.2024 г.

Время проверки: 12.00- 12.20

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

Комиссия в составе:

6. К.Р. Лян, и.о.директора
7. Н.В. Егорычева, зам. директора по АХЧ,
8. Л.К.Романчук, социальный педагог,
9. А.В. Бокова, член родительского комитета,
10. О.А. Малышко, 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.

Обед

Сельдь с картофелем 1/60 г.

Борщ с капустой, говядиной сметаной 1/225

Гуляш из говядиной 1/90

Каша гречневая рассыпчатая 1/150

Компот из сухофруктов 1/200

Какао с молоком 1/200

Хлеб пшеничный 1\20

Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой 1/50

Груша 1/100

Вся подукция, указанная в меню к раздаче допустилась. Членами комиссии была дана органолептическая оценка качества, соответсвие 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:

6. К.Р. Лян \_\_\_\_\_

7. Н.В. Егорычева \_\_\_\_\_

8. Л.К.Романчук \_\_\_\_\_

9. А.В. Бокова \_\_\_\_\_

10. О.А. Мальшко \_\_\_\_\_