

АКТ №1

проверки школьного питания комиссией
родительского контроля РЖД лицея №14

Дата проверки: 2 апреля 2024 г.

Время проверки: 9. 30

Цель проверки:

1. соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания;
2. удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Бердникова. Д.Б., председатель совета родителей
2. Мурга О.М., родитель
3. Афанасова М.С., родитель
4. Фомина С.Г., родитель

По результатам проверки комиссией выявлено следующее.

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует/ не соответствует санитарным нормам и правилам.
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает/ не подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах.
3. Примерное меню и качество приготовления пищи соответствуют/ не соответствует всем требованиям.
4. В столовой лицея было предложено/ не предложено меню, которое предварительно было вывешено для обучающихся и родителей, выставлено/ не выставлено на сайт лицея.

Меню 2 апреля 2024 г. (завтрак)

*Запеканка творожная со свежими
молоком, бутерброд с маслом,
чай с лимоном и сахаром,
йогурт.*

5. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание. Недовеса порции не выявлено/выявлено

Блюдо	Кол-во при норме	Кол-во при взвеш.
<i>1. запеканка творож. со свеж. молоком</i>	<i>125/20</i>	<i>125/20</i>
<i>2. йогурт</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
<i>3. бутерброд с маслом</i>	<i>30/5</i>	<i>30/5</i>
<i>4. чай с лимоном и сахаром</i>	<i>150/50/15</i>	<i>150/50/15</i>

6. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда

блюда свежее, теплее, вкуснее

качество обработки соответствует/ не соответствует предъявленным требованиям.

*тепловая обработка пищевых продуктов
соответствует СанПиН.*

7. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/ не соответствуют возрастной потребности детей.

8. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

Предпочтения: бутерброд с мясом, чай с шоколадом. Записка в остатках у некоторых детей

9. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 14% от общего объема пищи ≈ 15 кг.

10.

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в соответствии с требованиями санитарии

Предложения:

предусмотреть возможность разнообразия блюд.

Вывод:

столовая и кухня в хорошем санитарном и техническом состоянии. Меню соответствует возрастным потребностям учащихся

Члены комиссии:

Бердникова Д.Б. [подпись]

Мурга О.М. [подпись]

Афанасова М.С. [подпись]

Фомина С.Г. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

Директор школы Т.И. Вел.

Красовская О.Ф. [подпись]

Самоевская О.Е. [подпись]