

АКТ №1
проверки школьного питания комиссией
родительского контроля РЖД лицея №14

Дата проверки: 20 декабря 2023 г.

Время проверки: 11. 40

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 20 декабря 2023 г.

дегустациями суп: борщ со сметаной
салат с колбасой, бедритером, морковью с огурцами,
картофель по-американски, рыба жаренная с овощами
супчик из овощей

гарнир: картофель, морковь, лук, капуста
картофель: картофель, морковь, лук, капуста
салат: салат из капусты с огурцами, салат из свеклы, картофеля

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>борщ со сметаной</i>	100	100
<i>салат по-американски</i>	100	100
<i>супчик из овощей</i>	100	100

6. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда

салат из овощей, свеклы
качество обработки соответствует/ не соответствует предъявленным требованиям.

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

макароны удачно, свежая свинина,
воточки

9. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи не более 20%
от общего объема

10. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд все в соответствии с нормами СанПиН

Предложения:

предусмотреть для 2^{ой} смены возможность
кабинет вьеточки (свежий в тесте,
пшеница, дрожжи) до 18 часов

Вывод:

состояние столовой и кухни находится
в хорошем санитарном и техническом
состоянии. Меню разнообразно в соответствии
с возрастом и потребностями учащихся

Члены комиссии:

Бердникова. Д.Б. [подпись]

Мурга О.М. [подпись]

Афанасова М.С. [подпись]

Фомина С.Г. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

Полубоянова С.А.

[подпись]

Демченко Н.Г.

[подпись]

Тюрина А.А.

[подпись]