

## Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

Члены комиссии, действующие на основании Приказа № 01/31 от 05.09.2023 г. «Об организации родительского общественного контроля за качеством питания обучающихся» в составе:

Белусовой И.Б. - законный представитель учащихся 5 Б и 9 Б классов

Зверевой В.Е. - законный представитель учащегося 8 А класса

Соколова А.М. - законный представитель учащегося 5 А класса

Составили настоящий акт о том, что 24 октября 2023 с 9-00 до 10-30 была проведена проверка по контролю за организацией процесса питания учащихся МАОУ «Лицей инновационных технологий» и качества приготовления пищи.

В ходе проверки было установлено:

У входа в столовую имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и бумажные салфетки. В зале столовой имеется необходимое количество столов и стульев для приема пищи учащимися. За каждым классом закреплены обеденные столы. Состояние зала удовлетворительное. Раздача блюд на столы осуществляется за 10-15 минут до конца урока. На столах, которые обслуживаются первыми, температура блюд не соответствовала норме, блюда успели остыть. Надо отметить, что основные жалобы со стороны учащихся были именно на то, что блюда часто холодные.

На 24.10.2023 на входе было вывешено меню завтрака. Для 7-11 лет: грудка куриная, тушенная в сметанном соусе 100 г, макаронные изделия отварные 150 г, чай с сахаром и лимоном 210 г, хлеб пшеничный йодированный 40 г. Итого 500 г. Для 12-18 лет: грудка куриная, тушенная в сметанном соусе 100 г, макаронные изделия отварные 180 г, чай с сахаром и лимоном 210 г, хлеб пшеничный йодированный 60 гр. Итого 550 г. Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. Контрольное взвешивание показало соответствие заявленной массе блюд в меню. Все члены комиссии отметили высокие вкусовые качества приготовленных блюд.

В ходе проверки были выявлены следующие нарушения:

1. На некоторых тарелках имеются сколы.
2. Стаканы, приготовленные для чая, были недостаточно чистые, о чем было сделано замечание работникам столовой.
3. Раковины для мытья посуды в пищевом блоке не соответствовали нормам, содержали остатки пищи и жира.
4. Полки стеллажа для чистой посуды были недостаточно чистые.
5. В холодильнике пищевого блока было нарушено товарное соседство – сырые яйца на одной полке с вареными яйцами.
6. В морозильной камере для замороженных ягод также было нарушено товарное соседство - находились замороженные рыба и мясо.
7. Нарушен температурный режим в холодильнике для кондитерских изделий – 12 градусов при норме 4-5 градусов.

Комиссией предложено:

1. Устранить выявленные нарушения.
2. Для сохранения блюд теплыми, начинать раздачу не за 10-15 минут, а за 5-7 минут до конца урока.
3. Совместно с пищевым технологом заменить некоторые позиции в меню на те, которые больше предпочитают дети.

Комиссия: Белоусова И.Б. 

Зверева В.Е. 

Соколов А.М. \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлена  Николаева Е.В. Заместитель директора по ВР