

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей города Юрги»

А.В. Тищенко

«03» декабря 2021г.

ДОКУМЕНТОВ

АКТ от 03.12.2021г.

проверки горячего питания в столовой лицея

Комиссия в составе:

Заместитель директора по безопасности Черняев О.Н. проверил организацию горячего питания столовой лицея.

Установлено:

1. Рабочий день в столовой с 8.00 до 15.00. В столовой работает буфетчик Дубина Мария Евгеньевна и рабочая столовой Сидорова Дарья Андреевна. Санитарные книжки у работников имеются, хранятся на рабочем месте в подсобном помещении. Прохождение периодических медосмотров соответствует установленным требованиям.

2. На момент проверки работники столовой использовали средства индивидуальной защиты предусмотренные СанПиН: головной убор, маски и перчатки.

Раздача готовой пищи на столы начинается за 10 мин до звонка на перемену.

Фактическая раздача блюд соответствовала меню на 03.12.2022г.

Подвоз питания осуществляется 2 раза (10.30 и 11.30), доставка всех готовых блюд осуществляется в изотермической таре (тара соответствует установленным требованиям) которая опечатывается председателем бракеражной комиссии производителя готовых блюд. Ведется журнал, в котором делается отметка о подвозе пищи.

Основное блюдо – Котлета «Нежная». Выход веса – соответствует меню. Гарнир – каша гречневая. Контрольное блюдо в наличии, фактический выход готового блюда соответствует меню.

Во время приема пищи присутствуют классные руководители, осуществляют общий контроль.

На момент проверки охвачено горячим питанием 206 учащихся (70,5%), что на 7,2% больше по сравнению с декабрем 2020г. Кроме того, 25 (8,5%) учащихся покупают в столовой лицея блюда по выбору. Таким образом, охват горячим питанием учащихся лицея составляет 231(79, 1% учащихся.

Выводы:

1. Раскладка в изотермическую тару, с учетом времени на погрузку и транспортировку происходит не менее чем за 15 – 20 минут до поступления блюда в лицей. Начало раскладки по порциям соответствует времени 10.55 и 12.00, то есть через 45 минут и 50 минут, что соответствует санитарным нормам. Таким образом, подвоз питания осуществляется в соответствии с требованиями.

2. Фактическая раздача блюд соответствует утвержденному меню.

3. Принцип «Цена – качество» соблюдается.

4. Изотермическая тара способна длительное время поддерживать температуру горячих блюд.

Рекомендации:

1. Направить настоящий акт руководителю МАУ «Школьное питание».

Заместитель директора по БОП

Черняев О.Н.