

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ ПРИ ТПУ г. ТОМСКА

Утверждаю
 И.Э. Мокшанова


Акт № 4 от 04.04.2023 г.

проверки качества и организации питания в МБОУ лицей при ТПУ г. Томска

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ лицея при ТПУ г. Томска, комиссией в составе:

1. Овчинников Андрей Александрович, завхоз, ответственный за организацию питания в лицее, председатель комиссии
2. Вехтер Евгения Викторовна, член Управляющего совета, представитель родительской общественности
3. Коваленко Мария Александровна, педагог-психолог, член Управляющего совета.

была проведена проверка соблюдения требований Роспотребнадзора, СаНПиН по организации и качеству питания обучающихся в МБОУ лицей при ТПУ г. Томска в 2022-2023 учебном году.

В ходе проверки было установлено следующее.

Объект контроля	Результаты контроля
Санитарное состояние обеденного зала и кухонных помещений: -наличие санитайзера, мыла, гигиенических средств -исправность электроплотенец -наличие и исправность рециркуляторов -соблюдение масочного режима -наличие контейнеров для утилизации использованных масок	неисполнение средств в количестве. на электроплотенцах. рециркуляторы в количестве исправны. контейнеры для утилизации мусора в наличии.
Выполнение режима питания (в соответствии с графиком, утвержденным приказом №305 от 01.09.2022 г.)	
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	Зал оборудован как столбовое покрытие без возможности мыть. Стоит микроволновая печь, мультиварка.
Исправность технологического оборудования, требуется замена	оборудование все исправно.
Хранение уборочного инвентаря	
Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21	не осуществляется.
Состояние посуды для приема пищи	используется одноразовая посуда
Соблюдение температурного режима подачи пищи	температурный режим соблюден

Соблюдение нормы выхода блюд, контрольное взвешивание	Норма выхода блюд соответствует заявленной норме.
Качество приготовленной пищи	Продукты используются свежие, вкусовые качества хорошие. Блюда не шипят, сочные.
Организация расчета	Ежедневно коллективный расчет.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Замечаний и предложений нет. Меню разнообразное.

Председатель комиссии:

Овчинников А.А. 

Члены комиссии

Вехтер Е.В. 

Коваленко М.А. 