

АКТ

по итогам проведения общественного контроля питания

в МБОУ «Лицей № 69»

Дата: 29.09.2026

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию- родители 1,4-х классов:

1. Неркельская Марина Суреновна
2. Домисова Анна Андреевна
3. Гринберг Мария Вячеславовна
4. Казарова Жанна Ивановна
5. Кочев Юлий Валерьевич
6. Чащенин Денис Владимирович
7. Кудрякова Елена Владимировна

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «Лицей № 69» (корпус 2, пер. Педагогический, 24).

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение бесплатным горячим питанием школьников 1-4 классов.
- Столовой лицея на 29 сентября был предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Соблюдается температурный режим.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для хранения ее около раздаточной линии.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Буфетная продукция отпускается по наличному и безналичному расчету (терминал). Прайс на меню свободного выбора представлен. Цена на бумажных ценниках соответствует пробитой в чеке сумме.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вывод: в МБОУ «Лицей № 69» организовано предоставление бесплатного горячего питания обучающимся. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

- Для 1-ого класса заменить мясные блюда на завтрак на более облегченное подходе для утра (омлет, запеканки, сырники и т.д.)
- Уменьшить кол-во травяных крепов с яркими вкусами.

Члены комиссии родительского общественного контроля: