



Утверждаю

Директор МАОУ «Лицей №2

З.Я. Сулейманова

27.02.2025 г.

Акт

О проведении контроля организации горячего питания. Проверка закладки продуктов для приготовления блюд

Комиссией в составе:

Ахмадуллиной С.Р.-заместителя директора по ВР

Щамсиевой И.А.-председателя профкома

Ахметова С.В.-член родительского комитета 3а

Шарифуллиной Г.Р.- член родительского комитета 2в

Марухиной Л.Д.-фельдшер лицея

Настоящий акт составлен о том, что 27.02.2025 г. с 08.50 до 09.50-1,2 заход (1 смена) в столовой проведен контроль закладки блюд, контрольных блюд, температурного режима блюд, санитарное состояние обеденного зала.

Цель проверки: санитарное состояние обеденного зала, вкусовые качества пищи, контроль закладки блюд, температурный режим блюд.

За два захода накрыто на 233 ученика. Накрывание столов начинается за 10 минут до звонка, до урока. Дежурные в зале находятся в перчатках, фартуках и шапочках. Дез. раствором протираются столы после каждого захода. Приготовленная пища в баках стоит на мармитах, что не позволяет ей остыть. Меню соответствует заявленному. Вкусовые качества блюд соответствуют норме.. Нормы закладки блюд соответствуют технологической карте.

Выводы:

1. Нормы закладки блюд соответствуют технологической карте.
2. Санитарное состояние обеденного зала соответствует норме.
3. Температурный режим блюд соответствует норме.
4. Вкусовые качества блюд соответствуют норме.
5. Замечаний не выявлено