

Акт
проверки общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания обу-
чающихся в столовой МАОУ
Академический лицей им. Г. А. Ткачова

от 29. I 2024
г. Ваткина, 8

Председатель комиссии Ульямова Л. К.

Члены комиссии: зам. директора по УР
М Академического лицея Куртоганова И. Ю.

представителем родительской общественности
Тупошова Ю. В., Абрамеева А. С.

проверили качество пищи, приготовленной
для обучающихся Академического лицея

Время проверки 15³⁰

В обеденном зале нето вылит пол,
столы протёрты дезинфицирующим рассти-
вором. Сотрудники накрыли столы
до прихода детей. Сотрудники столовой
выглядят чисто и опрятно.

Проверка меню показала соответствие
заявленной и приготовленной пищи.

Обедом 3 В, 2, 6, 4 Е, 4 6

Обед:

Овощи свежие. Огурец или помидор	15г
Суп картофельный с бобовыми	200 мл
Котлета куриная	90г
Каша гречневая	150г
Кисель плодово-ягодный	200 мл
Хлеб пшеничный и ржаной- пшеничный	20/20г

Члены комиссии проводят контрольное
взвешивание и измерение t° блюд
по раздате.

Суп t° - 75 $^{\circ}$, котлета с гарниром 65 $^{\circ}$,
кисель охлажден до 14 $^{\circ}$

Блюда на столах к приходу детей имеют
рекомендованную Роспотребнадзором

Взвешено 5 порций II блюда. Выход соот-
ветствует заявленному в меню.

5 порций котлема 90г, горюш 150г.

Овощи - 15г в пяти порциях.

Дети едят суп с картошкой почти
все. Картошка в супе аккуратно по-
резан. Подгоревших фрагментов нет.

Огурец едят все. Куриная котлета
хорошо пропечена, приготовлена вкусно.

Горюш едят не все. Объясняют тем,
что не любят гречку. В приготовле-
нии блюда достигнуто количество соли.

Комиссия делает вывод:

1. Питание соответствует заявленному в
меню.
2. Соль и сахар в блюдах в количестве,
требуемом Роспотребнадзором.
3. Санитарные требования не нарушены.
4. Меню соответствует возрасту и состав-
лению по рекомендации Роспотребнад-
зора

Председатель комиссии

М - Ульянова Л.К.

И.О. Куртоганова И.Ю.

Ю.И. Гупошова Ю.В.

И.О. Абрамова А.С.

Самая дружная 29.01.2024 Саша