

## АКТ проверки работы столовой МБОУ «Печорская гимназия».

от 24.09.2021 г.

Цель проведения общественного контроля- выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Печорская гимназия».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Перова Т.И., председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Изборская Н.В., заместитель председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия» ;
- Шурыгина Н.П., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Зеленова И.Н., член Совета родителей от 11а и 16 классов МБОУ «Печорская гимназия»;
- Крылова Т.В., член Совета родителей от 2б класса МБОУ «Печорская гимназия», член родительского комитета 5а класса;
- Амеличева Е.А., член Совета родителей от 2в класса МБОУ «Печорская гимназия»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Печорская гимназия».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми СанПинами;
- обучающиеся с ОВЗ принимают пищу в два приема ( завтрак и обед);
- в столовой за порядком следят классные руководители, дежурный администратор и дежурные старших классов.

В меню на 24.09.2021г. (пятница) для обучающихся:

1-4 классов (первая смена)

### **Завтрак.**

1. Хлеб пшеничный;
3. Масло сливочное;
5. Салат: свекла с зеленым горошком;
6. Гуляш;
7. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
8. Хлеб ржано-пшеничный;
9. Компот из свежих яблок;
10. Мандарин.

На момент проверки обедали обучающиеся: 1а, 1б, 1в классов. Время- 10.05-10.20  
Обучающихся в столовой сопровождали классные руководители:

Черемхова Г.П., Быстрова О.А., Проворникова М.Л. В столовой было тихо, уютно.  
На столах стояли: вазочки с живыми цветами, стаканчики с салфетками, корзиночки для ложек, вилок, хлеба, фруктов. За каждым классом закреплены столы по 5, 6 человек за каждым. В обеденных залах висят графики приема пищи. График проветривания и обеззараживания воздуха рециркулятором.

Перед входом на пищеблок перед раковиной висят одноразовые бумажные полотенца, стоит емкость с жидким мылом, емкость с дезраствором для обработки рук.

Комиссия проверила на пищеблоке холодильники. Все холодильники в рабочем состоянии, термометры в рабочем состоянии, на дверцах холодильников имеются надписи: «Мясо», «Рыба», «Гастрономия», «Молоко». Внутри и снаружи оборудование чистое. Продукты хранятся по назначению. Имеются: контрольные блюда, график замены воды в питьевой бачке. В питьевой бачке достаточно воды, рядом находится емкость с чистыми стаканчиками, грязные стаканчики складываются в закрытый контейнер. Все подписано. На стене перед раздачей висит меню на 24 сентября пяти уровней. Меню совпадает с примерным 10-дневным меню. Меню утверждено подписью директора школы.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам ( халаты, перчатки, шапочки, маски).

На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Члены родительского контроля провели дегустацию блюд. Внешний вид, температурный режим, вкусовые качества блюд признаны удовлетворительными.


### **Выводы:**

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

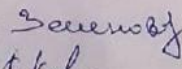
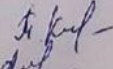
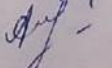
**Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря
3. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.
4. Продолжить работу по оснащению столовой современным технологическим оборудованием, разделочными досками.
- 6 Следить за правильным хранением продуктов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.
7. Итоги проверки рассмотреть на заседании комиссии с приглашением поваров и директора гимназии.

Члены комиссии:

- Перова Т.И.; 
- Изборская Н.В.;
- Шурыгина Н.П..

Приглашенные родители:

- Зеленова И.Н. – 11а, 1б; 
- Крылова Т.В. – 2б; 
- Амеличева Е.А. – 2в 

С актом ознакомлены: повар Болманова Р.Т.  
повар Ильина С. В.