

АКТ 1

проверки работы столовой МБОУ «Печорская гимназия».

от 23.01.2024 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе пяти человек:

- Перовой Т.И., председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
 - Изборской Н.В., заместителя председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия» ;
 - Шурыгиной Н.П., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
 - Зыкова В.И., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
 - Ежовой С.Н., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия».
- В меню на 23.01.2024г. (вторник) для обучающихся:

5-11 классов ОВЗ включены:

Горячий завтрак.

- 1.Хлеб пшеничный;
- 2.Сыр порционно;
- 3.Масло сливочное;
- 4.Чай с сахаром;

Горячий завтрак.

1. Салат: свекла с зеленым горошком;
2. Гуляш;
3. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
- 4.Компот из чернослива;
- 5.Хлеб ржаной;

5-11 классов

Горячий завтрак.

1. Салат: свекла с зеленым горошком;
2. Гуляш;
3. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
- 4.Компот из чернослива;
- 5.Хлеб ржаной

1-4 классов ОВЗ.

Горячий завтрак.

1. Хлеб пшеничный;
2. Сыр порционно;
3. Масло сливочное;
4. Чай с сахаром;
5. Йогурт

Обед

1. Салат: свекла с зеленым горошком;
2. Гуляш;
3. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
4. Компот из чернослива;
5. Хлеб ржаной;
6. Суп картофельный с мясными фрикадельками.

1-4 классов (Вторая смена)

Обед

1. Салат: свекла с зеленым горошком;
2. Гуляш;
3. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
4. Компот из чернослива;
5. Хлеб ржаной;
6. Суп картофельный с мясными фрикадельками.

1-4 классов (первая смена)

Горячий завтрак.

1. Салат: свекла с зеленым горошком;
2. Гуляш;
3. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
4. Компот из чернослива;
5. Хлеб ржаной;

На момент проверки обедали обучающиеся: 9-11 классов. Время- 12.40-12.55 (4 перемена). Учащиеся обедали самостоятельно. В столовой было тихо, уютно. На столах стояли: вазочки с цветами, стаканчики с салфетками, корзиночки для ложек, вилок, хлеба. За каждым классом закреплены столы, по 5, 6 человек за каждым. В обеденных залах висят графики приема пищи. График проветривания и обеззараживания воздуха рециркулятором.

В 12ч 35мин, т.е. за 5 минут до начала перемены дежурные по классам начали накрывать столы. За порядком в столовой следили дежурные 9а класса, класный руководитель Перлова О.В.. После звонка с урока дети спустились в столовую. Перед входом на пищеблок перед раковиной висят одноразовые бумажные полотенца, стоит емкость с жидким мылом, емкость с дезраствором для обработки рук. Комиссия попросила взвесить три порции с разных столов.

Итоги взвешивания:

Блюдо	Норма	Фактический выход	Минус	Плюс
Салат: свекла с зеленым горошком Гуляш Каша гречневая рассыпчатая с маслом	Норма 340 грамм	1 порция 338 грамм	2 грамма	
		2 порция 342 грамма		2 грамма
		3 порция 345 грамм		5 грамм
Компот с черносливом	200	Норма		
Хлеб ржаной	30	Норма		

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: суточная проба, контрольные блюда, график замены воды в питьевом бачке. Половники, ножи, доски имеют маркировку, хранятся на расстоянии друг от друга. В питьевом бачке достаточно воды, рядом находится емкость с чистыми стаканчиками, грязные стаканчики складываются в закрытый контейнер. Все подписано. На стене перед раздачей висит меню на 23 января 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). Комиссия проверила чистоту подсобных помещений: склад, овощехранилище, посудомоечный цех, цех сырой продукции. При проверке выявлены следующие нарушения: разделочная доска с маркировкой «рыба в.» висела с досками «сырая продукция», чистые тазы лежали, а не стояли вертикально, крышки лежали в духовом шкафу, в овощехранилище пустые коробки разбросаны, грязные стены за моечными раковинами, клеенка на столах и скамейках сильно потертая, углы оконных проемов в плесени, над входом на пищеблок плесень.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и обучающихся по столовой. Обнаружены нарушения в требованиях Роспотребнадзора по хранению продуктов (в холодильнике для мяса рядом с фаршем и мясом лежало сливочное масло), нарушена норма выхода готовой продукции (огурцы, кура, рис).

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Заменить покрытие на скамейках (на которые повара ставят кастрюли с готовой продукцией).
3. Приобрести сушилки для тазов.
4. Составить пустые коробки в овощном цехе.
5. Во время генеральной уборки пищеблока (по приказу 27 января) тщательно промыть стены, полы, мармит, столы, раковины, ножки столов, подоконники, поставить корзину для мусора у раковины при входе на пищеблок. Отчистить ржавчину на полах пищеблока. Регулярно мыть раковину при входе на пищеблок.
6. Итоги проверки рассмотреть на заседании комиссии с приглашением поваров и директора гимназии.

Члены комиссии:

- Перова Т.И.;
- Изборская Н.В.;
- Шурыгина Н.П.;
- Зыков В.И.;
- Ежова С.Н.

С актом ознакомлены:

повар Ильина С. В.

повар Пекарская М.В.

кухработник Белова Т.В.

кухработник Меркурьева Е.А.