

АКТ

проверки работы столовой МБОУ «Печорская гимназия».

от 20.09.2023 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»;
 - Ежова С.Н, члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся 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;
- 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 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание обучающихся разведено по времени в соответствии с СанПинами;
- обучающиеся с ОВЗ принимают пищу в два приема (завтрак и обед);
- в столовой за порядком следят классные руководители, дежурные старших классов, ответственный за организацию горячего питания.

В меню на 20.09.2023г. (среда) для обучающихся:

1-4 классов (первая смена)

Завтрак.

- 1.Хлеб ржаной;
2. Салат: помидоры свежие в нарезке;
- 3.Котлета (птица);
4. Каша гречневая рассыпчатая с маслом;
- 5.Кисель (с витамином С);
- 6.Фрукт (яблоко).

Таблица контрольного взвешивания

Наименование блюд	Средний вес 1 порции (г)	Вес по меню (г)	Результат (+ -)
Каша гречневая рассыпчатая с маслом;	186	180	+ 6 гр.
	181	180	+ 1 гр.
	178	180	-2 гр.
	Средний вес – 181 грамм		+1,6 грамм
Котлета (птица)	86	90	- 4гр.
	89	90	- 1гр.
	91	90	+1гр.
	Средний вес - 88 граммов		-4 гр.
Салат: помидоры свежие в нарезке	80	60	+ 20гр.
	75	60	+15гр.
	75	60	+ 15гр.
	Средний вес – 78 грамм, при норме – 2 грамма 58, + 62 грамма		+18 гр.
Хлеб ржаной	30	30	Порционная нарезка
Кисель	200	200	-

Температурный режим продуктов соответствует норме (блюдо визуально выглядит хорошо и на вкус горячее).

На момент проверки обедали обучающиеся: 2а, 3а, 4а классов. Время- 09.50-10.10. Обучающихся в столовой сопровождали классные руководители: Прохватилова Л.П., Черемхова Г.П., Белова И.А. 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 и на пищеблоке перед раковиной стоит емкость с жидким мылом, емкость с дезраствором для обработки рук, одноразовые полотенца.

Комиссия проверила на пищеблоке холодильники. Все холодильники в рабочем состоянии, термометры в рабочем состоянии, на дверцах холодильников имеются

надписи: «Мясо», «Рыба», «Молоко», «Гастрономия». Внутри и снаружи оборудование чистое. Имеется суточная проба в холодильнике на раздаче контрольная проба.

Имеется график замены воды в питьевом бачке. В питьевом бачке достаточно воды, грязные стаканчики складываются в закрытый контейнер. Нет в наличии одноразовых стаканчиков, дети пользуются чистыми кружками. Все подписано. На стене перед раздачей висит меню на 20 сентября пяти уровней. Меню совпадает с примерным 10-дневным меню. Меню утверждено подписью директора школы.

На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии, но необходимо подписать новые разделочные доски.

Весь уборочный инвентарь хранится в шкафу под замком, промаркирован.

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Подписать новые разделочные доски;
2. Последнюю субботу каждого месяца проводить генеральную уборку столовой и кухни.
4. Итоги проверки рассмотреть на заседании комиссии с приглашением поваров и директора гимназии.
5. По итогам проверки написать приказ по школе.

Члены комиссии:

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

С актом ознакомлены: повар Ильина С. В.;

кладовщик Егорова Т.В.;

зам. директора по АХЧ : Зыков В.И.

