

## 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.

