

Акт
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
№ _____ в МКОУ ЗАТО Знаменск Гимназия № 231

«18» сентября 2023

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

председатель: Брылякова Н.А., заместитель директора по учебной работе;

секретарь: Кузина И.В., учитель начальных классов;

члены комиссии:

Вавилова Н.В., член управляющего совета, представитель родительского комитета 3-А класса;

Малаева Д.К., бухгалтер;

Жердева Н.А., председатель родительского комитета 3-А класса;

Басова И.В., медицинская сестра;

Шевченко О.С., учитель начальных классов, ответственный за организацию питания обучающихся

в присутствии ИП Ефремова Р.А. составили настоящий акт о том, что 18.09.2023 г комиссией была

проведена проверка организации горячих завтраков в МКОУ ЗАТО Знаменск Гимназия № 231. На

основании оценочных листов членов комиссии составлен настоящий акт.

Проведена проверка организации питания в помещении для приема пищи в МКОУ ЗАТО Знаменск Гимназия № 231, расположенной по адресу: Астраханская область, г.Знаменск, ул. Пионерская д.2а

Основание проведения проверки: квартальная проверка организации горячего питания

Цель проверки: осуществление контроля за:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за целевым использованием бюджетных средств;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт., подведена вода. Рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца (2 шт.), в наличии электрическая сушилка для рук, имеется жидкое мыло, 3 дозатора с антисептиком «Аналит».

В обеденном зале имеется 10-ти дневное меню и ежедневно вывешивается каждодневное меню, утвержденное директором школы.

Санитарное состояние помещения удовлетворительное. Обработка зала осуществляется после каждого приема пищи с дезинфицирующим средством.

Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительный: работники столовой в чистой одежде в головных уборах, волосы аккуратно убраны под головной убор. Гигиеническое состояние столов удовлетворительное. Эстетика сервировки столов соблюдена. В наличии комплекты подносов и столовых приборов.

Буфетная продукция в ассортименте.

Все обучающиеся начальных классов гимназии получают бесплатные горячие завтраки.

Блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню, отбор суточной пробы каждого из них произведен.

| Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (ккал) |
|---|--------------|------------------|--------------|--------------|--------------------------------|
| | | Б | Ж | У | |
| Каша овсяная «геркулес» молочная вязкая | 200 | 8,0 | 10,6 | 34,96 | 264 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0 | 6,5 | 26,8 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 4,1 | 1,16 | 19,46 | 97,5 |
| Фрукты свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 44 |
| ИТОГО: | 540 | 12,7 | 11,72 | 70,72 | 432,3 |

Контрольные блюда расположены в буфете на видном месте. Контрольное взвешивание проведено, фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, которая указана в меню.

Качество готовой пищи удовлетворительное. Внешний вид блюда эстетичен, блюдо вкусное, цвет и запах приятные, консистенция в норме, температурный режим отпуска готового блюда соблюден.

Был произведён осмотр кухонной посуды на наличие механических повреждений. Повреждений покрытия не обнаружено. Посуда чистая, готовая к сервировке.




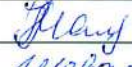
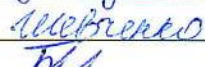

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (ОО/исполнитель услуг питания) |
|-------|---|---------------------|--------------------------------------|--|
| 1 | Каша овсяная «геркулес» молочная вязкая | Соответствует | нет | |
| 2 | Чай с сахаром | Соответствует | нет | |
| 3 | Хлеб пшеничный | Соответствует | нет | |
| 4 | Фрукты свежие | Соответствует | нет | |

ВЫВОДЫ:

- целевое использование продуктов питания и готовой продукции соответствует предварительному заказу;
- целевое использование бюджетных средств соблюдается.
- фактически выдаваемые блюда соответствуют утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья нет, так как детей, требующих индивидуального подхода в организации питания, в гимназии нет; для детей с ОВЗ предусмотрена денежная компенсация;
- качество готовой продукции, температура блюд и полнотой их потребления соответствуют нормам;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам;
- правила личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися соблюдаются;
- прием пищи обучающимися организован в соответствии с нормами;
- график работы столовой соблюдается;
- в работе буфета нарушений не выявлено, хлебобулочной продукции хватает.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: отсутствуют

Члены комиссии:

Брылякова Н.А. 
Вавилова Н.В. 
Жердева Н.А. 
Малаева Д.К. 
Шевченко О.С. 
Басова И.В. 

С актом ознакомлен ИП Ефремов Р.А. _____