

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

«06» декабря 2024 г

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

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

секретарь: Маруева Е.В., учитель начальных классов;

члены комиссии:

Вавилова Н.В., член управляющего совета, представитель родительского комитета 4-А класса;

Малаева Д.К., бухгалтер;

Жердева Н.А., председатель родительского комитета 4-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 06.12.2024 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 порции каждого из них произведен.

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Горошница	150	14,5	1,3	33,8	134,8
Печень говяжья по-строгановски	90	13,4	12,6	5,3	189,2
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	6,7	27,9
Хлеб пшеничный	40	4,1	1,16	19,46	97,5
Нарезка овощная (помидор свежий, огурец свежий, огурец солёный, помидор солёный)	60	0,51	0,12	2,42	12,8
<b>ИТОГО:</b>	<b>540</b>	<b>32,81</b>	<b>15,18</b>	<b>67,68</b>	<b>472,2</b>

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	Горошница	Соответствует	нет	
2	Печень говяжья по-строгановски	Соответствует	нет	
3	Чай с сахаром и лимоном	Соответствует	нет	
4	Хлеб пшеничный	Соответствует	нет	
5	Нарезка овощная (помидор свежий, огурец свежий, огурец солёный, помидор солёный)	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. 