

Акт

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

«26» сентября 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 26.09.2024 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 ежедневное 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	
Омлет натуральный	150	12,7	18	3,3	225,5
Зелёный горошек	60	1,7	0,1	3,5	11,05
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:	550	19,1	19,66	42,56	404,85

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.




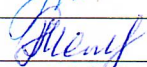


№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/исполнитель услуг питания)
1	Омлет натуральный	Соответствует	нет	
2	Зелёный горошек	Соответствует	нет	
3	Чай с сахаром	Соответствует	нет	
4	Хлеб пшеничный	Соответствует	нет	
5	Фрукты 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. 