

**АКТ проверки
организации горячего питания обучающихся
МБОУ г.Астрахани «Гимназия №4»**

от 04.09.2024г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе Патеевой А.Х., Дегтяревой Ю.Г., Масловой И.Ю., Болгарь И.А. составила настоящий акт в том, что 04.09.2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: выявление количества учащихся, обеспеченных бесплатным горячим питанием, определение средней стоимости горячего завтрака и обеда;

проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню.

В ходе проверки обнаружено следующее:

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам (все в шапочках и перчатках), оборудование школьной столовой в исправном состоянии, приобретены дезинфицирующие средства.

В гимназии создана бракеражная комиссия в составе 3 человек.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ✓ ежедневно следит за правильностью исполнения меню;
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- ✓ проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- ✓ определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Совместно с предпринимателем Соломаткиным В.Ю., генеральным директором ООО «Невский Лотос» утверждено 10-дневное меню. Разработан режим работы столовой, график организованного посещения столовой детьми. Классные руководители ведут учет питания учащихся класса. Также во время перемен организовано дежурство учителей в обеденном зале.

Члены комиссии провели проверку в 8.30:

В 8 ч 33 мин, т.е. за 7 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать макароны с сыром по тарелкам, разливать чай с лимоном, вынесли на тарелках хлеб, яблоки. Через 2 минуты после первого урока дети спустились в столовую, вымыли руки и приступили к завтраку.

Комиссия попросила взвесить три порции с разных столов, при норме выхода плова в 200 гр порции весили (205г, 210г и 212г.). Еда была теплой.
Обучающиеся ели с аппетитом.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Учителям начальных классов усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
2. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.
3. Размещать ежедневное меню на сайте гимназии для ознакомления родителей.

Патеева А.Х
Дегтярева Ю.Г.
Маслова И.Ю.
Болгарь И.А.