

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

19.01.2024г

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 19.01.2024г. 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:

Охват питания -91 %, отсутствовали по уважительной причине -9%;

В меню на 19.01.2024г. (пятница) был включен завтрак, состоящий из:

- каша манная
- бутерброд с сыром и маслом
- компот
- хлеб пшеничный
- печенье

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся всех классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой.

Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры еды. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Дети ели с удовольствием.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи. Провести анкетирование родителей и обучающихся по вопросу удовлетворенностью качеством питания.
2. Проводить общественную работу с родителями и детьми по рационализации питания ребенка в школе и дома.
3. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.

Маслова И.Ю.
Дегтярева Ю.Г.

Патеева А.Х.
Болгарь И.А.

С информацией о соблюдений требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Ежедневно присутствуют блюда из мясных изделий, выпечка. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, промежуткам не менее чем 2 дня не встречаются. Готовая продукция, которая отпускается детям, соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все товары есть сертификаты.

Решение

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню.
4. Продолжать строго контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, сроки хранения и приемки продукции.