

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ Н.Д.ЛИЦМАНА»  
(МАОУ Гимназия имени Н.Д. Лицмана)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МАОУ «Гимназия имени Н.Д. Лицмана»  
М.В.Беляк  
«01» октября 2024г.



**Акт**

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной  
столовой МАОУ «Гимназия имени Н.Д. Лицмана».**

На основании приказа МАОУ «Гимназия имени Н.Д. Лицмана» от 01.10.2024 № ~~397~~  
«О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации  
питания учащихся в составе:

- М.В.Беляк, директора гимназии, председателя комиссии,
  - членов комиссии:
- И.В. Бабушкиной, социального педагога;
- Ю.И. Зайцевой, медицинского работника;
- А.М. Степановой, завпроизводством школьной столовой,
  - представителей родительской общественности: Ганцева Н.А.

- была проведена проверка организации и качества питания учащихся гимназии.

**Цель проверки:**

1. Контроль соответствия ежедневного меню цикличному.
2. Контроль поставщиков продовольственного сырья.
3. Проверка организации и качества питания учащихся гимназии.

**Сроки проведения проверки:** 01.10.2024г.

**1.Контроль качества питания**

<b>1.Меню экспресс - завтрак</b>			
-соответствует заявленному	Да	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да	Нет	
<b>Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:</b>			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий / не свежий (черствый, мягкий, нормальный)			
<b>2. Меню горячего завтрака на день проверки</b>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое ✓	холодное
<b>Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:</b>			
<b>Гарнир:</b>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (не свежий)			
<b>Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)</b>			

-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый ( не свежий)			
-свежесть: свежий ✓ / не свежий ( черствый, мягкий, нормальный)			
<b>Эстетическое оформление горячего завтрака:</b>			
Эстетически оформленное блюдо ✓ / не эстетически оформленное блюдо			
<b>Допущено к реализации горячее блюдо:</b>	да ✓	нет	
<b>3.Санитарное состояние обеденного зала:</b>			
-наличие графика уборки обеденного зала	да	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да	нет ✓	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
<b>4.Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:</b>			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да	нет ✓	
-наличие мед.книжек, медосмотра, сан.минимума	да	нет / нет информации	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно /не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	посуда чистая, в недавнем прошлом присут. следы жира на дне (форм, тарелки, посуда и ложки зашатались)		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	замачивание в морозильной камере, раствор яичной скорлупы в посудомоечной машине		
<b>5.Организация приема пищи учащимися:</b>			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие куратора или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да	Нет ✓	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно ✓	Не вкусно (почему?)	

**Предложения и рекомендации:**

п.4 - перчатки не у всех работников масл отсутствуют  
 п.3 - уборка столов после приема пищи уборку после приема пищи не растапливать  
 Пожелание: для удобства на столах предоставить тарелки и перчатки (это поможет им не гореть сразу после приема пищи)  
 2) установить тарелки на верхней этаж  
 п.5 стирка о популяризации школьного питания в школе не увидела.  
 Представитель родительской общности И.А. Васильева

**Решение:**

**1. Зайцевой Ю.И., медработнику,**

**Вести постоянный контроль:**

- выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищеблоке гимназии, с учетом требований санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20. в период обострения вирусных заболеваний (проветривание, влажная уборка, обработка зала и пищеблока рециркулярными лампами, гигиеной рук учащихся при приеме пищи, наличие перчаток у сотрудников.);
- за продукцией, поступающей на пищеблок, сроками её реализации и условиями хранения;
- соответствия ежедневного меню цикличному, в том числе соблюдения массы порций, также присутствовать на пищеблоке при утреннем бракераже.

**2. И.В. Бабушкина, соцпедагогу:**

- обеспечить дежурных учащихся спецодеждой (фартуками, косынками);
- заменить разбитые хлебницы и обеспечить каждый стол солонками;
- отслеживать присутствие в столовой каждого куратора при приеме пищи его класса;
- с целью популяризации школьного питания, вести постоянное обновление на школьном сайте.




**3. О.А. Бовкун, заместителю директора по АХЧ:**

- приобрести недостающие солонки, хлебницы, фартуки и косынки для дежурных.

**4. А.М. Степановой, завпроизводством школьной столовой:**

- при накладывании порций горячего завтрака использовать контрольное блюдо, для соответствия его по массе, согласно меню;
- в период обострения вирусных заболеваний проводить проветривание, влажную уборку, обработку зала и пищеблока рециркулярными лампами, отслеживать наличие перчаток у сотрудников;
- вести постоянный контроль за продукцией, поступающей на пищеблок, сроками её реализации, условиями хранения и сопутствующей документации.

Зав. производством  
Медработник  
Соцпедагог  
Замдиректора по АХЧ

 А.М. Степанова  
 Ю.И. Зайцева  
 И.В. Бабушкина  
 О.А. Бовкун