

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ № 1 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА ИНОЗЕМЦЕВА»**

**Акт проверки № 2 организации питания обучающихся
в МБОУ «Гимназия № 1 им. А.А. Иноземцева»**

« 23 » октября 2024 г.

Инициативная группа комиссии по контролю за организацией горячего питания, проводившая проверку:

1. Коншина А.Н., заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
2. Вагина Н.Е., специалист по закупкам, ответственный за организацию горячего питания, член комиссии;
3. Пляскина А.С., медицинская сестра, член комиссии;
4. Сазончик И.В., представитель родительского комитета, член комиссии;
5. Спирин М.Е., представитель родительского комитета, член комиссии;
6. Позднякова И.С., представитель родительского комитета, член комиссии;
7. Прошутинская М.С., представитель родительского комитета, член комиссии.

Тема проверки: Контроль организации горячего питания обучающихся и качества приготовленной пищи. Контроль качества и безопасности продуктов. Проверка сопроводительной документации.

Показатель	Оценка	Примечание
Наличие контрольного блюда	соблюдается	Контрольное блюдо имеется, хранится согласно нормативам, соответствует меню.
Наличие ежедневного меню	соблюдается	Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	соответствует	Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
Соблюдение температурного режима блюда	соответствует	Температурный режим продуктов в холодильниках, а также готовой продукции поддерживается в норме.
Соблюдение графика приема пищи	соблюдается	В наличии имеется график (питания) приёма пищи Потоки разведены по времени в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Сервировка столов	соответствует	За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
Качество питания	соответствует	Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями

Санитарное состояние обеденного зала	соответствует	Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи
Условия для соблюдения правил личной гигиены	соблюдается	Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом, сушилки для рук, бумажные полотенца.
Наличие сопроводительной документации		Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность

Заключение:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся 1-4 классов (горячий завтрак)
2. Горячее питание предоставляется обучающимся 5 – 11 классов (горячий завтрак и горячий обед) комплексно и на раздаче.
3. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами.
4. Технология приготовления блюд, составление меню и качество приготовления пищи производятся в соответствии с требованиями.
5. Столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
6. У организатора питания Буряк А.А. в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.
7. В столовой полностью соблюдаются СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8. В результате проверки нарушений не выявлено.
9. *Всё очень вкусно, особенно печенье и куриная котлетка!*
10. *Очень вкусно, котлетка вкусная, и вообще всё хорошо,*
11. *Отличная выпечка, замечательный вкус, замечательный, спасибо!*
12. *Блюда все вкусные. Прекрасная столовая!*

Члены комиссии:

1. Коншина А.Н.
2. Вагина Н.Е.
3. Пляскина А.С.
4. Сазончик И.А.
5. Спирин М.Е.
6. Позднякова И.В.
7. Прошутинская М.С.

*Уд-
Вас
Сир
Сир
Сир*