

**Справка по итогам проверки
организации обеспечения обучающихся
МАОУ «Гимназия №1» горячим питанием**

Дата проверки: 23.09.2019 (3 квартал)

Цель проверки:
соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08,
соблюдение условий договора аренды.

Члены бракеражной комиссии проверили рацион питания учащихся разных возрастных категорий, качество обслуживания учащихся работниками столовой, питьевой режим

Установили:

1. Горячее питание в столовой гимназии предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
2. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, по графику. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.
3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.
4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
5. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С,

холодные супы, напитки - не выше 14 °С. Но это условие не всегда соблюдается, так как столовая находится в подвальном помещении
6 Имеется 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором. Льготникам выдается завтрак в 1 смену и обед - во вторую смену.

7. Блюда ежедневного меню соответствуют 10-дневному. Иногда происходят замены блюд, если бракеражная комиссия забракует вкусовые качества или поставщик опоздал с доставкой сырья.

8. Завтрак состоит из закуски или бутерброда, основного блюда и и напитка. Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.

9. Выходы блюд ежедневно контролируются бракеражной комиссией. Выдача блюд допускается только после снятия пробы.

10. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании

11. Детям обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Подносы для чистой и использованной посуды промаркированы.

Председатель бракеражной комиссии Курбатова Л.Я.

Члены комиссии: Сидей Н.И.

Медицинский работник Ибрагимова О.С.