

АКТ

по результатам тематической проверки организации горячего питания

в МАОУ «Гимназия №1»

за период - с 14.03.22. по 28.03. 2022 г.

Председатель Н.И.Сидей -зам.директора
Члены комиссии: Л.Я.Курбатова – организатор питания
Л.Б.Петрова- медицинский работник
М.Ю.Смирнова – представитель родительской общественности
Ю.В.Томилова -представитель родительской общественности

Проверяемый: ООО «Вкус и Качество» (директор Кудинова Т.Л.)

Цель:

- 1) исполнение обязательств договора аренды
- 2) исполнение обязательств договора по организации питания в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки 14.03.2022 г. на пищеблоке присутствовало 8 сотрудников, в том числе Малкова О.В- заведующая производством

По итогам проверки ежедневных записей в гугл- таблице учета количества организованно питающихся учащихся 1-4 классов за период с 14.03.22 по 28. 03. 2022 г выявлены следующие данные:

1. В начальной школе охват питающихся учащихся составляет 385 чел.- 100%

После второго урока на большой перемене питаются учащиеся 1А,1Б,1В3Б,4Б,4В классов.

После третьего урока питаются учащиеся 4Г, 5, 8 классов,

После 4 урока питаются старшие классы 9-11.

Льготная категория 5-11 классов составляет 81 человек Показатели эффективности организации питания в гимназии составили в 1 четверти 2022 учебного года- 96 %

2.Количественный состав льготных категорий уч-ся:

1-4 классы -385 уч-ся

5-11 классы-81уч-ся

Всего в гимназии детей льготных категорий-466 человек

3. Стоимость завтраков у основной категории школьников

составляет **105 руб.**, стоимость обедов-111 рублей

4. Согласно программе административного контроля организации питания были проверены следующие журналы:

- 1). Журнал учета остатков пищи.
- 2) Журнал разведения хлорсодержащего средства
- 3). Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 4). Журнал использования бактерицидной лампы
- 5) Журнал учета скоропортящихся продуктов
- 6). Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 7) Журнал витаминизации
- 8) Журнал здоровья
- 9) Журнал контроля закладки продуктов
- 10) Журнал контроля проведения генеральных уборок
- 11) Журнал контроля работы рециркулятора
- 12) Журнал замены кипяченой воды

Записи в журналах делаются своевременно. На момент проверки сделаны записи по 15.03.22. (Справка по проверке журналов прилагается)

5 Проверены накладные ветеринарные справки и ярлыки на продукты, которые были в меню в день проверки (Справка прилагается)

6. Проведены профилактические беседы медицинскими работниками.

Темы бесед :

- 1) Рацион питания младших школьников. Роль белка в рационе. (2-3 классы)-150 человек
- 2) 11.03.22 -Профилактика туберкулеза- (2, 6 классы) -196 чел.
- 3) Режим дня младшего школьника -1-4 классы -214 чел
- 4) 15.03.22 Профилактика туберкулеза (7-8 классы)-94 чел.
- 5) Профилактика коронавируса- 103 чел.
- 6) Профилактика педикулеза-178 чел
- 7) Репродуктивное здоровье девушки-58 чел
- 8) 18.03.22 -Профилактика туберкулеза- (9-10 классы) -106 чел.
- 9) Профилактика нарушения зрения (6-е классы)-96 чел
- 10) Профилактика курения (7-11 классы)
- 11) Профилактика сколиоза (учащиеся 2012 г.)- 82 чел.
- 12) Вред курения вейпов (9 класс)- 28 чел.
- 13) Всемирный день борьбы с туберкулезом Роль флюорографии (9-11 классы) 22.03.22-23.03.22- 150 чел.

- 14) Роль витамина "А" (4 классы). Проверка остроты зрения

7 Проверен рацион питания

Произведено **4 проверки** выхода готовой продукции членами бракеражной комиссии

Проверено меню 12-дневное и ежедневное на предмет соответствия по набору и выходу блюд

.Примерное меню разработано на период- весна/лето с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся

.Меню согласовано с руководителями заказчика и территориального органа представительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному. Завтрак состоит из закуски(салата), горячего блюда, напитка. Обед- из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.

Для всех блюд, представленных в меню, имеются технологические карты..Обучающимся предоставляется в утреннее время приема пищи-завтрак, обучающимся во вторую смену-обед (**Протоколы взвешивания прилагаются**). Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:

-выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы;

-срок реализации готового блюда не более двух часов после снятия пробы; -

-осуществляется контроль выхода порционных блюд Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде в специальном холодильнике(за 14.03.22, 15.03.22, 16.03.22марта) Проводится дополнительная витаминизация блюд.Журнал витаминизации заполнен в срок)

8.Произведен плановый осмотр всех производственных помещений столовой, технического оборудования, проверено санитарное состояние кухни и обеденного зала, эстетика накрывания столов

(**Справка по проверке производственных помещений прилагается**)

9. Произведена проверка работы буфета.

В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании(газировка, карамель, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, орехосодержащие конфеты и шоколад. Запрещенных продуктов не обнаружено.

10.В начальной школе проведены **тематические классные часы** "Мое здоровье-мое богатство", "Едим правильно и вкусно" и **выставка стенгазет** "Мы- за здоровый образ жизни"(фотоотчет размещен на сайте гимназии и в контакте)

11 В 7-11 классах проведены классные часы с презентациями на тему ЗОЖ и по профилактике наркомании.

12. Оформлены карта контроля организации питания учащихся 1-4 классов и карта административного контроля

Выводы работы комиссии:

1. Основные замечания и сроки устранения:


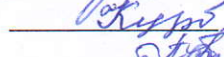
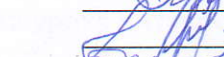
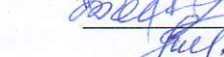


№	Основные нарушения	Срок и устранения	Ответственный
1	Установлено соблюдение Проверяемым обязательств, определенных договором аренды		Кудинова Т.Л.
2	Установлено выполнение Проверяемым норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях» в части соблюдения норм выхода порционных блюд. Не допускать превышения веса готовой продукции или недовеса	04.04.2022	Малкова О.В.
3	Своевременно подписывать бракеражный журнал	04.04.2022	Малкова О.В. Курбатова Л.Я.
4	Запросить от ООО «Вкус и качество» информацию по лабораторным исследованиям	06.04.2022	Кудинова Т.Л.
5	Соблюдать нормы выдачи хлеба и своевременность его завоза.	апрель	Малкова О.В.

Председатель:

Члены комиссии:

Ознакомлена:

Справку составила

 Н.И.Сидей
 Л.Я.Курбатова
 Л.Б.Петрова
 М.Ю.Смирнова
 Ю.В.Томилова
 Малкова О.В.

 /Курбатова Л.Я.