

### Акт

по итогам проверки (контроля) организации горячего питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия № 9» г. Назарово

**Цель проверки (мониторинга):** Соблюдение нормативных требований при организации режима питания МАОУ «Гимназия № 9» г. Назарово, качества питания, организация питания с соблюдением норм СанПин.

**Сроки проверки (мониторинга):** 10 по 12 сентября 2024 года.

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Моисеенко О.В. - директор гимназии

1. Ильина М.В. – социальный педагог МАОУ «Гимназия №9»
2. Долозова Г.В. – советник по воспитанию МАОУ «Гимназия №9»
3. Чевычелова Мадина Мусатовна
4. Доронин Евгений Евгеньевич
5. Терентьева Ирина Олеговна
6. Канунникова Л.Г. – медицинский работник школы (по согласованию)

Методы проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, во время «накрытия» горячего завтрака, беседа с работниками столовой.

Комиссией в вышеуказанном составе была проведена проверка организации и качества школьного питания в части: выполнения меню, проверка соблюдения графика работы столовой, контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, столов, оборудования. обеденного зала), контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность внешнего вида, чистота одежды, ношение масок), качество приготовления пищи в соответствии с меню, наличие контрольных блюд, проверка ведения журналов бракеража.

В ходе контроля комиссией было установлено следующее: в наличии имеются приказы по школе: в столовой Гимназии № 9 питаются организовано и самостоятельно практически все учащиеся школы. В Начальной школе все классы питаются бесплатно, всегда приходят в столовую организовано с учителем, согласно утвержденного графика питания, не более 110 человек за один раз (в зале 228 посадочных мест).

В столовой организовано дежурство учащимися и дежурным учителем. Горячим завтраком обеденный зал накрывается работниками столовой за 4-7 минут до прихода учащихся.

Для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 8 штук в коридоре, 2 в столовой, наличие мыла на момент контроля в достаточном количестве. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, резиновые перчатки, маска). Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет фельдшер школы Канунникова Л.Г. в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПин.

В рацион питания запрещенные продукты отсутствуют. Информация по питанию школьников доступна на сайте школы. Имеется журнал бракеража готовой продукции, где оценивается качество приготовленной пищи участниками бракеражной комиссии. Ежедневно следят за организацией питания медицинский и социальный работники.

В столовой чисто, проводится проветривание и уборка по графику. Чистота столовых приборов и посуды соответствуют требуемым нормам.

Нами были опробованы несколько блюд, вкусовые качества которых соответствуют предъявленным требованиям.

По результатам проверки замечаний нет.

Члены комиссии:

М.И. / Шыкина М.В. /  
Дарь / Долозова Т.В. /  
~~Чури~~ / Чевогелова А.И. /  
Дарь / Доронин Э.Э. /  
Ирина / Терентьева И.О. /  
Канун / Канунникова Л.Г. /