

**Акт о результатах проверки школьной столовой
комиссией общественного (родительского) контроля
за организацией и качеством питания**

МБОУ «Гимназия №1» г. Мариинский Посад

Дата: 14.10.2022г. время: с 9.30 до 10.30 была проведена проверка качества питания обучающихся начальных классов в школьной столовой.

ФИО и должность лиц, проводивших проверку организации и качества горячего питания в школьной столовой:

Мордвинова Лидия Виссарионовна, председатель комиссии общественного (родительского) контроля;

Александрова Наталия Вячеславовна, родитель обучающегося 2 «б» класса;

Самсонова Марина Николаевна, родитель обучающегося 1 «б» класса.

В присутствии:

Пьяночкиной Людмилы Владимировны, и.о. директора МБОУ «Гимназия №1»;

представителя ИП Иванов А.П.: Ивановой Галины Петровны.

В результате проверки (по организации и качеству питания) установлено следующее:

Рассмотрены вопросы:	Да	Нет
Организовано ли питание по утвержденному графику, с учетом возрастных групп учащихся (с указанием количества питающихся по переменам)	✓	
Функционирует ли в столовой санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)	✓	
Соблюдаются ли условия личной гигиены обучающимися (мытьё рук мылом)	✓	
Соблюдаются ли санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки)	✓	
Чистота пола в обеденной зоне	✓	
Чистота обеденных столов	✓	
Чистота и целостность столовых приборов (тарелки, стаканы, ложки, вилки)	✓	
В обеденном зале накрыты или накрываются отдельные столы для каждого класса, хватает ли посадочных мест детям	✓	
Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак и обед, оказывают помощь в организации питания	✓	
Наличие фактического меню на день и его соответствие утвержденному 12 дневному (циклическому) меню (имеется и соответствует <u>11</u> дню)	✓	
Выявлены ли замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
Выставлено ли на витрине контрольное блюдо		
Была ли проведена проверка вкусовых качеств блюд	✓	
Соответствуют ли блюда представлениям (предъявленным требованиям) членов комиссии о вкусной и здоровой пище	✓	
Есть ли претензии к качеству приготовления, качеству продуктов		✓
Соответствуют ли объемы на выходе готовых блюд объемам, заявленным в меню		✓

Соблюдение температурного режима блюд	V	
Бракеражный журнал готовой продукции имеется	V	
Рассчитайте и введите коэффициент несъедаемости (в%)	52	

Оцените организацию питания школьников	«высокий риск»
--	----------------

Замечания:

- Нарушено фактическое выполнение норм питания, при взвешивании порции второго блюда выявлено несоответствие объемов на выходе готовых блюд:
 - помидоры свежие порциями заявлено в меню - 40г, фактически – 18г;
 - каша гречневая рассыпчатая, биточки рубленые свиные с соусом заявлено в меню $150г+50г+30г = 230г$, фактически – 200г.

- В ходе взвешивания, остатки еды (каши молочной жидкой пшеничной с маслом, помидор свежих, супа картофельного с макаронными изделиями, каши гречневой, биточков рубленых свиных с соусом), не съеденной школьниками начальных классов за завтраком и обедом, составляют $50,1 \text{ кг} - 2,1 \text{ кг (тара)} = 48 \text{ кг}$.

Завтракали 62 обучающихся; выход каши молочной жидкой пшеничной с маслом на завтрак составлял $155г * 62 \text{ учен.} = 9,61 \text{ кг}$

Обедали 176 обучающихся; суммарный выход блюд на обед (помидоры свежие, суп картофельный с макаронными изделиями, каша гречневая, биточки рубленые свиные с соусом) составлял $(40г+200г+150г+50г+30г) * 176 \text{ учеников} = 470г * 176 \text{ учеников} = 82,72 \text{ кг}$.


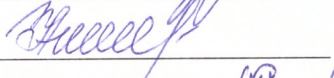

Итого суммарный выход блюд за завтрак и обед составлял $9,61+82,72 \text{ кг} = 92,33 \text{ кг}$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% =$$


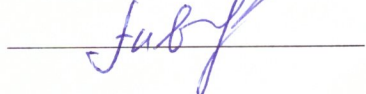
$$48 \text{ кг} / 92,33 \text{ кг} * 100\% = 52\%$$

Выводы, рекомендации: осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическими картами; объемы на выходе готовых блюд должны соответствовать объемам, заявленным в меню; бракеражной комиссии усилить контроль за качеством питания в гимназии.

Подписи лиц, проводивших проверку качества питания обучающихся начальных классов в школьной столовой МБОУ «Гимназия №1» г. Мариинский Посад:

	Л.В. Мордвинова
	Н.В. Александрова
	М.Н. Самсонова

С актом ознакомлены:

	Л.В. Пьяночкина
	Г.П. Иванова