

АКТ № 1.

Проведения общественной комиссией по контролю над организацией и качеством питания
гимназической столовой МБОУ Русской классической гимназии №2г. Томска
от «28 сентября» 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

Николаевой Н.В., зам. директора по ВР, Мальковской Е.Ф., медсестры, Яцук З.Е., зам. директора по АХЧ, представителей родительского комитета Амелиной С.Е., Запорожец Е.М., 9в класса составили настоящий акт о том, что 28 сентября 2023 года, был осуществлен общественный контроль над организацией и качеством питания гимназической столовой во время завтрака.

Формы проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала.

2. Беседы с работниками и обучающимися. 3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность гимназической столовой.

Время проверки: 12.15 час.

Проверкой было установлено:

1. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук). Отсутствуют бумажные полотенца, сломан диспенсер.
2. При визуальном осмотре выявлено **хорошее** санитарное состояние обеденного зала, уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи.
3. На момент проверки в столовой **представлено** разнообразное меню, что соответствует здоровому питанию гимназистов. Меню ежедневно вывешивается до начала первого урока. Фактическое меню **соответствует** утвержденному Роспотребнадзором.
4. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), **соответствует** вкусовым и внешним качествам. Контрольная проверка выпечки: сосиска в тесте: норма - 100гр, взвешивание - 101гр, рогалик: норма - 75гр, взвешивание - 77гр, пирожок с мясом: норма - 77гр, взвешивание - 82гр
5. Тепловой режим готовых блюд **выдержан**. В момент проверки - 75 градусов. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. Ассортимен продукции, отпускаемой в розницу разнообразен.
7. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой **имеется**.
8. Работники столовой находятся на рабочем месте в специализированной одежде и перчатках.
9. Медицинский работник следит за организацией питания в гимназии.
10. По результатам проверки родительского контроля % пищи не съедаемой обучающимися составил 3%.

Замечания: Комиссия пришла к выводу, что питание организовано на достаточно хорошем уровне. Из бесед с обучающимися выяснилось, что еда в основном нравится, вкусно и разнообразно.

Предложения: 1. Классным руководителям продолжить просветительскую работу с обучающимися о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

2. Яцук З.Е. зам. по ХЧ заменить сломанный диспенсер, обеспечить наличие бумажных полотенец.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Николаевой Н.В., зам. директора по ВР

Мальковская Е.Ф. - медсестра

Яцук З.Е. - зам. директора по АХЧ

Амелина С. Е. - родитель 9в класс

Запорожец Е.М. - родитель 9в класс

С актом ознакомлена: заведующая производством








