

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МБОУ Русская классическая гимназия №2
Ярославцева С.А.
«30» *Н* 2023г.

АКТ №3.

Проведения общественной комиссией по контролю над организацией и качеством питания
гимназической столовой МБОУ Русской классической гимназии №2г. Томска
от «30» ноября 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. - 9В, Матковской Н.Н. - 5Б составили настоящий акт о том, что 30 ноября 2023 года, был осуществлен общественный контроль над организацией и качеством питания гимназической столовой.

Формы проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Беседы с работниками и обучающимися. 3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность гимназической столовой.

Время проверки: 13.00 час.

Проверкой было установлено:

1. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук) – все исправно, так же имеется кусковое мыло.
2. При визуальном осмотре выявлено удовлетворительное санитарное состояние обеденного зала с замечаниями, уборка обеденного зала на момент проверки была проведена не своевременно. Посуда чистая, обрабатывается согласно предписанию санитарных норм.
3. На момент проверки в столовой представлено ежедневное меню, что соответствует здоровому питанию гимназистов.
4. Контрольные взвешивания показали: ватрушка по норме 75 грамм, при взвешивании 68 грамм; пирожок норма – 75 грамм, при взвешивании – 62 грамма. Салат из свеклы с яблоком по норме 100 грамм, был завес с тарой 177 грамм. Салат из свежей капусты по норме 100 грамм, при завесе – 80 грамм. Запеканка из творога - 177 грамм. Заведующая производством на контрольное взвешивание отрезала полтора кусочка запеканки.
5. Тепловой режим готовых блюд **выдержан**, имеется «мармит».
6. Наличие графика работы столовой, приёма пищи, уборки столовой **имеется**.
7. Работники столовой находятся на рабочем месте в специализированной одежде, маска и перчатках.
8. Медицинский работник следит за организацией питания в гимназии.
9. По результатам проверки родительского контроля % пищи, не съедаемой обучающимися, составил 5%.

Замечания:

1. Нарушены нормы веса порций и хлебобулочных изделий
2. Заведующая производством при проверке комиссией вела себя несдержанно, отказала в контрольном взвешивании дополнительных блюд меню, мотивируя, что они продаются только педагогическому составу гимназии. При наблюдении за обучающимися было

выявлено, что ни один ученик не взял блюдо из основного меню, а только из дополнительного.

3. Контрольные блюда на раздаче отсутствовали.

Предложения:

1. Переработать Положение о комиссии по контролю над организацией качеством питания.

2. Работникам столовой своевременно проводить уборку столов после каждого приема пищи

3. В санитарно-гигиенической зоне оставить только жидкое мыло, убрать кусковое

Комиссия:

Николаевой Н.В., зам. директора по ВР _____

Мальковская Е.Ф. - медсестра _____

Яцук З.Е. - зам. директора по АХЧ _____

Амелина С. Е. - родитель 9В класс _____

Матковская Н.Н. – родитель 5Б класс _____

С актом ознакомлена:

Заведующая производством _____

М.А.Карпова

Подписать отказы!

На основании

не предъявления

сск книжки.

30.11.2023г