



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 39»

Петропавловск - Камчатского городского округа

683038, г. Петропавловск – Камчатский, ул. Космический проезд, 14, тел. 27-37-36

АКТ

проверки организации питания столовой

МАОУ «Гимназия № 39»

Дата проверки: 19.04.2024 г.

Время проверки: 08:55 – 09:10

Состав комиссии:

1. Дружихин А.В.
2. Мозжерина О.Ю.

Присутствовали:

1. Каурцева С.П. – директор гимназии
2. Пеунова Л.П. – ответственный за организацию бесплатного горячего питания в гимназии
3. Чемарёва М.М. – зав. производством столовой.

составили настоящий акт в том, что 19.04.2024 г.

была проведена проверка качества питания в гимназической столовой.

Время проверки: 08:55 – 09:10 (завтрак)

В ходе проверки выявлено:

1) В гимназической столовой 19.04.2024 г. на завтрак было предложено:

1. Творожная запеканка со сметанным соусом
2. Чай с молоком
4. Мандарин
5. Булочка сдобная с маком

2) Была проведена дегустация блюд членами родительского комитета по контролю за питанием.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд отличные, продукция свежая, качественная.

3) В ходе мероприятия было установлено, что вес порций соответствует нормам, блюда приготовлены в соответствии с санитарными нормами и требованиями к детскому питанию.

4) Организация питания: у входа в столовую находится дежурный администратор, обучающиеся начальной школы приходят организованно, классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи пяти сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) В обеденном зале столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, имеются подставки для столовых приборов, салфеток.

6) Члены комиссии отметили, что в гимназической столовой хорошая мебель (столы и стулья)

7) Работники столовой накрывают столы до начала перемены.

8) После завтрака замечена работа дежурных из числа обучающихся, которые проследили за уборкой столов.

9) Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)

10) Бракеражный журнал готовой продукции имеется, ведётся в системе

11) Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

12. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, отличное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, отличные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок **не выявлено.**

Замечания и рекомендации по проверке:

По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на должном уровне.

Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии:

1. Дружихин А.В.

2. Мозжерина О.Ю.

