

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Гимназия города Малоярославца**

**Акт**

**Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в  
столовой МОУ Гимназия г. Малоярославца « 30 » января 2024 г.**

Комиссией по контролю за питанием приказ № 90 в– од от « 31 » августа 2023 года:

Председатель: Горчакова Н.И., учитель математики;

Члены комиссии:

1. Русина Л.В. - воспитатель;
2. Гришина Л.Н. - зам. директора по АХЧ;
3. Гришечко О.А. - член комиссии, учитель нач. классов, председатель профсоюзного комитета Гимназии;
4. Терехова О.Ю. - член комиссии, учитель, представитель от родительской общности;
5. Вайзитдинова Э.Р.-социальный педагог;
6. Степкина Н.А. - бухгалтер;
7. Левковская Н.А, - врач педиатр с ЦРБ

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются замечания :  
В моечном отделении:  
а ) подтекает кран-букса;  
б) емкости для хранения столовых приборов требуют тщательной обработки, в остальном — замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
3. Пробы хранятся в специальном холодильнике , как положено- закрыты крышками.
4. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен : в наличии имеется до 7-10 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
6. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
7. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
8. Произведены взвешивания готовых порций: Вес порции с тарелкой — 356 гр., Тарелка — 206 гр., Запеканка творожная — 120 гр., Сгущенка — 30 гр., Норма — 150 гр., Компот из сухофруктов — 200 гр., Хлеб-30г, что соответствует норме.

Зав. столовой рекомендовано заменить кран-буксу, а также уделять больше внимания санитарному состоянию пищеблока.

Подписи членов комиссии

Таргакова Н.И. \_\_\_\_\_

Русина Л.В. - воспитатель \_\_\_\_\_

Гришина Л.Н. - зам. директора по АХЧ \_\_\_\_\_

Гришечко О.А. - член комиссии, учитель нач. классов, председатель профсоюзного комитета Гимназии \_\_\_\_\_

Терехова О.Ю. - член комиссии, учитель, представитель от родительской общности \_\_\_\_\_

Вайзитдинова Э.Р. - социальный педагог \_\_\_\_\_

Степкина Н.А. - бухгалтер \_\_\_\_\_

Левковская Н.А. - врач педиатр \_\_\_\_\_

30 января 2024 года