

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 1 – ГУМАНИТАРНО-МАТЕМАТИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ
ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ ГОРШКОВА Д.Е.»

Акт

о результатах проверки организации питания

от 31 октября 2023 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания членами родительского контроля, в том числе и в составе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Совета по питанию), МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» в октябре 2023 года.

Изучены вопросы:

- соответствие рациона питания основному (организованному) меню, утвержденному директором МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»;
- охват горячим питанием учащихся;
- отпуск приготовленных блюд и соответствие массы порций фактического меню основному (организованному) меню;
- витаминизация готовой продукции;
- выполнение двухнедельного меню;
- санитарное состояние обеденных залов, кухни, складских и подсобных помещений;
- качество продукции поступающей на пищеблок;
- суточные пробы, отбор и хранение;
- исправность технологического и холодильного оборудования, ведение журнала температурного режима холодильного оборудования;
- объем и виды пищевых отходов после приема пищи.

Установлено следующее.

В наличии цикличные меню для учащихся 1-5 классов лет и для учащихся 12 лет и старше. Меню утверждены директором МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

Рацион питания соответствует цикличному меню, которое составлено с учетом требований санитарных правил и норм, методических рекомендаций. Утвержденное меню ежедневно вывешивается в обеденном зале до начала 1 урока, а также размещается на официальном сайте МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» в сети Интернет. Проверка осуществляется еженедельно.

Проводилось контрольное взвешивание и дегустация блюд на выходе – соответствует заявленному в меню согласно возрасту учащихся и контрольному образцу. Качество блюд – хорошее, блюда вкусные, соответствуют температурному режиму. Проверка осуществляется еженедельно.

На все блюда меню имеются технологические карты. Меню выполняется в соответствии с требованиями.

При составлении примерного меню обеспечивается поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

В наличии документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование. Пищеблоки оборудованы необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в исправном состоянии. Для осуществления контроля за температурой хранения продуктов ведется журнал температурного режима холодильного оборудования, где регистрируются данные электронных термометров каждого холодильника. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно ответственным лицом. Результаты контроля заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Из бесед с учащимися, наблюдений в период приема пищи детьми установлено, что еда вкусная, разнообразная, пищевые отходы практически отсутствуют.

Акт составили:

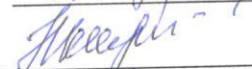
Председатель Совета по питанию


Члены родительского контроля:

 В.В. Сошнева


 Алымова Е.С.

 Андреева А.В.

 Жосан И.А.

 Литюга Н.В.

 Малютина Е.К.

 Морозова Е.С.

 Шапорта Д.И.