

Акт комиссии по мониторингу качества питания

Цель проверки: Проверка пищеблока. Результаты контрольного взвешивания детских порций. Организация питания учащихся классов.

Дата проверки: 12.12.2019 год.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания

Мисюрина Н.М. – председатель комиссии, директор КГУ «Гимназия № 38»

Шапошатова Ж.М. – председатель Попечительского совета

Ашенова Г.Б. – заместитель директора по ВР

Шумакова Т.К. – социальный педагог

Топорова Л.И. – медицинский работник гимназии

Иванова Н.И. – методист

Проверкой установлено:

Питание в столовой предоставлено первыми, вторыми и третьими блюдами. Обед подается в теплом виде, который 90% учащихся полностью съедают. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя. Реализуется буфетная продукция. Питьевой режим организован. Рацион питания соответствует утвержденному меню, процесс приготовления блюд обеспечивается на достаточном уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока: обеденного зала, помещения для приготовления пищи и кладовой для хранения продуктов соответствуют требованиям.

В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд. В столовой регулярно осуществляются входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале медработником школы. Результаты контрольного взвешивания детских порций соответствуют требованиям и нормам. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств достаточно. Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование поддерживается в хорошем состоянии). Выполняются санитарно – эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержится в чистом виде, влажная уборка производится несколько раз в течение дня с добавлением дезинфицирующих средств. Сотрудники столовой в чистой спец. одежде.

В меню отображена информация о количестве и составе блюд. На момент проверки готовая продукция соответствовала заявленному меню

В меню заявлено:

1. Соленый огурец 10 гр.
2. Плов 150 гр., мясо 50 гр.
3. Хлеб 20 гр
4. Кисель 200 гр.

Выводы и предложения:

1. Считать работу столовой по организации питания учащихся удовлетворительной.
2. **Результаты контрольного взвешивания детских порций соответствуют требованиям и нормам.**

2. Соблюдено требование производства продукции.

Председатель

Председатель попечительского совета

Медработник

Зам. директора по ВР

Соц. педагог

С актом ознакомлена

Мисюрина Н.М.

Шапошатова Ж.М.

Топорова Л.И.

Ашенова Г.Б.

Шумакова Т.К.

Ким С.А.