

## Акт

### по проведению мероприятия в рамках мониторинга организации питания

«24» 09 2020 года

Во исполнение распоряжения директора ГБОУ СОШ пос. Ильмень от 15.09.2020 года проведена проверка организации горячего питания в ГБОУ СОШ пос. Ильмень членами Управляющего совета, членами родительских классных комитетов.

№ п/п	Вопросы мониторинга.	Полученная информация в ходе проведения мониторинга.
<b>Пищеблок</b>		
1	Техническое состояние пищеблока	Косметический ремонт пищеблока проведен перед началом учебного года (покраска моечного отделения, побелка санузла, в остальном – состояние удовлетворительное).
2	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока хорошее: для мытья посуды используются 4 моечные ванны, правила мытья посуды соблюдаются. При работе используются «Солид Жавель», хлорамин, кальцинированная сода. Имеется отдельный инвентарь для мытья пола в обеденном зале и на пищеблоке, отдельно – для мытья санузлов. Согласно утвержденного директором школы графика, каждую пятницу проводятся генеральные уборки. Все технологическое оборудование, электроплиты, холодильное оборудование находятся в чистом состоянии. Посуда для взятия проб кипятится в специальной кастрюле. Банки с винтовыми крышками.

3	Обеспеченность пищеблоков исправным технологическим и холодильным оборудованием.	Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием полностью. В 2012 году школой было получено пищевое оборудование. Все оборудование исправно, эксплуатируется. Имеется отдельный холодильник для хранения суточных проб. Дополнительно приобретена электрическая 6 – ти конфорчатая плита.
4	Наличие весоизмерительной техники и актов ее поверки.	В пищеблоке имеются весы для измерения (напольные электронные и настольные). В ходе контроля за организацией горячего питания членами Управляющего совета и родительского комитета используются настольные весы. Акт проверки прилагается.
5	Столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье или на полуфабрикатах.	Горячее питание в школе осуществляется ООО «Комбинатом общественного питания «Здоров и сыт»..А. на базе школьной столовой. Для приготовления горячих блюд используется сырье, полуфабрикаты.
6	Буфеты.	Организована работа буфета: в продаже имеются мучные кондитерские изделия.

#### **Организаторы питания**

1	Работники пищеблока являются штатными сотрудниками ООО Комбината общественного питания «Здоров и сыт».
---	--

#### **Характеристика питания**

1	Наличие примерного циклического меню, согласованного директором ОУ. Согласовано с органами Роспотребнадзора, с Управляющим советом.	Примерное циклическое меню директором школы согласовано 21 сентября 2020 года; согласовано в Роспотребнадзоре. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.
2	Наличие меню на текущий день.	Меню на текущий день имеется: указывается наименование блюд, стоимость обеда. Каждодневное меню согласовывается директором школы.
3	Наличие технологических карт и их оформление.	Технологические карты имеются на все блюда, которые готовятся для учащихся. С этой целью заведен Журнал.
4	Стоимость питания на текущий день	53 рубля 10 копеек, обед – 71 рубль
5.	Количество детей, охваченных горячим питанием на текущий день 1 –разовое 2-разовое	157 человек 144 учеников; 13 учеников.
<b>Контроль качества и безопасности питания</b>		
1	Наличие бракеражной комиссии и ведение журнала бракеража готовой продукции.	Бракеражная комиссия сформирована (согласно распоряжения № 55 – 60 от 02.09.2020), Журнал бракеражный готовой продукции ведется в системе, записи сделаны своевременно.
2	Бракераж сырой продукции	Журнал ведется поваром Сапогиной С.А. регулярно, замечаний нет.
3	Условия хранения продуктов	В пищеблоке имеется склад, где хранятся мучные изделия, специи, сухофрукты, т.д. Сохраняется соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках со средней и низкой заморозкой.



4	Наличие контрольных блюд	Имеются
5	Отбор и хранение суточных проб	Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Содержаться 48 часов. Все суточные пробы подписаны, проставлены даты, банки для отбора блюд промаркированы, проставляются дата, время и название блюда.

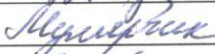
Мероприятие провели



Головина О.С., председатель Управляющего совета



Козлова В.М., член бракеражной комиссии



Мулярчик Р.Н., член родительского комитета



Смола О.П., член родительского комитета



Немцова Т.Н., член родительского комитета