

АКТ

производственного контроля организации питания обучающихся в лицее №2

Цель проверки: получение объективной информации о состоянии качества питания в лицее, оптимизация системы оценки качества питания и обеспечение общественной экспертизы системы организации питания и её эффективности.

Комиссия в составе:

Павлова Н.И.- заместитель директора по УВР,

Шишко Н. С. - заместитель директора по УВР,

Богданова Г.И.- медицинский работник,

Батурина Л.Н. - ответственный за питание,

Василе Т.В. - представитель родительской общественности,

составили настоящий акт о том, что **06.04.2023 г.** проведена проверка организации питания обучающихся в учреждении.

3 перемена 20 минут (10.30-10.50). Питание учащихся **2-3 классов - 165 человек.**

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Выводы
1	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	Обеденный зал эстетично оформлен, число посадочных мест на 240 человек. В наличии меню, прейскурант цен на буфетную продукцию, плакаты о здоровом питании. В обеденном зале столовой вывешено цикличное и ежедневное меню, контрольное блюдо в наличии. Новые подносы для посуды.
2	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 4-х недельному меню	Ежедневное меню, 4-х недельное меню	Рацион питания соответствует ежедневному и цикличному меню. Запеканка творожная, яблоко.
3	Температурный режим приготовленных блюд	Обеденный зал	Соблюдается.
4	Выполнение требований санитарных правил личной гигиены учащихся	Обеденный зал	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Требования СанПин выполняются. Дети 1-2 классов моют руки перед едой. В наличии мыло, антисептик. В рабочем состоянии электросушилка. Работает бактерицидный рециркулятор воздуха.
5	Присутствие в столовой -дежурного учителя -дежурных учащихся	Обеденный зал	Питание детей организуют классные руководители 2-3 классов. За порядком следит дежурный администратор и дежурный учитель. Дежурят ученики 8 А класса.
6	Санитарная уборка столовой	Обеденный зал	Проведена, обеденный зал столовой проветрен. Пол, столы чистые. После питания детей проводится влажная уборка. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с требованиями СанПин.
7	Взвешивание твёрдых пищевых отходов	Пищеблок	Взвешены твёрдые пищевые отходы- 6800г. Процент «съедемости» готовой продукции составил 85,3%.

8	Бракераж готовой продукции	Пищеблок	В наличии приказ о создании бракеражной комиссии от 30.09.2022 №326. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат зафиксирован в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отсутствуют факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии с 01.09.2022.
---	----------------------------	----------	--

Выводы: Питание обучающихся лица №2 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. В меню включены фрукты (например 06.04.2023 в меню включено яблоко). Организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и старшеклассников по столовой. Ежедневный контроль питания осуществляет бракеражная комиссия, ведётся журнал бракеража. Технологический контроль и анализ продуктов питания и горячих блюд осуществляют технолог и медик ТД «На Сенной», замечаний не выявлено.

Решение: По результатам производственного контроля организации питания лицеистов в учебном году считать организацию питания на достаточно хорошем уровне. Продолжить работу комиссии по производственному контролю питания. Акт контроля разместить на сайте лица.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Подписали:

 Павлова Н.И.
 Шишко Н.С.
 Богданова Г.И.
 Василе Т.В.
 Батурина Л.Н.