**Акт**

**по результатам тематической проверки организации горячего питания**

**в МАОУ «Гимназия №1»**

**за период -с 16.11.20. по 26.11. 2020 г.**

Председатель Н.И.Сидей

Члены комиссии: Л.Я.Курбатова

О.С. Ибрагимова

В.С.Вилесова

**Проверяемый:** ООО «Вкус и Качество» (директор Кудинова Т.Л.)

**Цель:** 1) исполнение обязательств договора аренды

2) исполнение обязательств договора по организации питания в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки 17.11.2020 г. на пищеблоке присутствовало **8 сотрудников**, в том числе **Малкова О.В-заведующая производством**

По итогам проверки ежедневных записей в гугл- таблице учета количества организованно питающихся учащихся 1-4 классов за период **с 16.11.20 по 26.11 2020 г** выявлены следующие данные:

1. **В** начальной школе охват питающихся учащихся составляет 412 чел.-

100**%**

**Льготная категория 5-11 классов ( 81 человек) находится на дистанционном обучении и не питаются в гимназии. 24 ноября им был выдан сухой паек на период с 16 ноября по 13 декабря на сумму-1953, 60 руб.**

Показатели эффективности организации питания в гимназии составили в 1 четверти 2020 учебного года **83 %**( с буфетом-95%)

**2.Количественный состав** льготных категорий уч-ся:

1-4 классы-412 уч-ся 5-11 классы-81уч-ся

**Всего** в гимназии детей льготных категорий-493 человека

**3.** Стоимость **завтраков у основной категории школьников**

составляет **105 руб.,** стоимость **обедов-108 рублей**

**4**.Согласно программе производственного контроля организации питания были проверены следующие **журналы:**

1). **Журнал** учета остатков пищи/.

2) **Журнал** разведения хлорсодержащего средства

3). **Журнал** учета температурного режима холодильного оборудования

4). **Журнал** использования бактерицидной лампы( запись от 19.11.20)

5). **Журнал учета** скоропортящихся продуктов( 18.11.20)

6).**Журнал** бракеража пищевых продуктов и продовольственного

сырья Запись 19.11.20)

7)**Журнал** витаминизации ( запись 18.11.20)

8) **Журнал** здоровья ( запись 19.11.20)

**Записи** в журналах делаются **своевременно**. На момент проверки сделаны записи по **19.11.20.** ( Справка по проверке журналов прилагается)

**5** Проверены **накладные** ветеринарные справки и ярлыки на продукты, которые были в **меню** в день проверки :

Кура-

Творог-

Сливочное масло

Минтай

Горбуша

Сосиски

Молоко

Говядина

Сыр

Яйцо Печень

Йогурт

Сметана

**6. Проведены профилактические беседы медицинскими работниками.**

**Темы бесед прилагаются:**

**1**)Рацион питания младших школьников. Роль белка в рационе.( 4-е классы)-120 человек

2)Профилактика педикулеза-1-4 классы -160 чел.

3)Режим дня младшего школьника -1-4 классы -214 чел

4)Профилактика дифтерии, столбняка , туберкулеза-102 чел.

5) Профилактика ОРВИ, гриппа-20 чел.

6) Заболевания, передающиеся половым путем-58 чел

7) Репродуктивное здоровье девушки-58 чел

7**. Обновлен** в помещении столовой стенд с информаций об ООО «Вкус и качество»

8. **Проверен** рацион питания

Произведено **5 проверок** выхода готовой продукции членами бракеражной комиссии

Проверено меню 20-дневное и ежедневное на предмет соответствия по набору и выходу блюд

.Примерное меню разработано на период-осень/зима с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся

.Меню согласовано с руководителями заказчика и территориального органа представительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 20-дневному Завтрак состоит из закуски( салата), горячего блюда, напитка. Обед- из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.

Для всех блюд, представленных в меню, имеются технологические карты..Обучающимся предоставляется в утреннее время приема пищи-завтрак, обучающимся во вторую смену-обед (Протоколы взвешивания прилагаются). Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:

-выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы;

-срок реализации готового блюда не более двух часов после снятия пробы; -

-осуществляется контроль выхода порционных блюд Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде в специальном холодильнике( за 17.11.20, 18.11.20, 19.11.20 ноября) Проводится дополнительная витаминизация блюд.Журнал витаминизации заполнен в срок)

.

**9**.**Произведен** **п**лановый **осмотр** всех производственных помещений столовой, технического оборудования, проверено санитарное состояние кухни и обеденного зала ( **Акт** проверки прилагается)

10. **Произведена** проверка работы **буфета.**

В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании( газировка, карамель, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, орехосодержащие конфеты и шоколад. Запрещенных продуктов не обнаружено.( справка прилагается)

11**.Проверены** протоколы лабораторных испытаний пищевых продуктов на микробиологию (21.09.2020);

протокол смывов с тарелок, кружек, ложек и кастрюли.( от 05.02.20, срок действия до 13.06.20);

30.11.2020 -Работниками санэпидемстанции взяты пробы пищи, смывы с поверхностей, пробы воды

**Выводы работы комиссии:**

1. Основные замечания и сроки устранения:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Основные нарушения** | **Сроки устранения** | **Ответственный** |
| 1 | Установлено **соблюдение** Проверяемым обязательств, определенных договором аренды |  | Кудинова Т.Л. |
| 2 | Установлено выполнение Проверяемым норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях» в **части соблюдения норм выхода порционных блюд. Не допускать превышения веса готовой продукции** | до 02.12.20 | Малкова О.В. |
|  |  |  |  |
| 3 | Своевременно подписывать бракеражный журнал | до 01.12.20 | Малкова О.В.  Курбатова Л.Я. |
| 4 | Не допускать ситуации срабатывания пожарного сигнала | до 30.11.20 | Малкова О.В. |
| 5 | Запросить от ООО «Вкус и качество» информацию по поставщикам | До 10.12.2020 | Кудинова Т.Л. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.Сидей

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Я.Курбатова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С. Ибрагимова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.С.Вилесова

Ознакомлена: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Малкова О.В.

Справку составила\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Курбатова Л.Я.