**Акт № 1**

**по результатам проведения проверки**

 **работы пищеблока МБОУ лицея № 40 г. Орла**

**Дата проверки 02.09.2022 г.**

**Цель проверки:** соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся

**Члены общественной комиссии:**

Яшкина И.Е., старший методист

Кириченко В.В., член профкома лицея

Трубина Е.Н., член родительского комитета лицея

Минаева К.А. , родитель учащегося 2 класса лицея

Лавренин Б.В. , родитель учащейся 10 класса лицея

**В ходе проверки установлено следующее:**

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

* обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
* наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
* соблюдение личным персоналом личной гигиены, отсутствие на рабочем месте больных работников;
* проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке;
* соблюдение питьевого режима

**В ходе проверки выявлено:**

* пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
* на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
* в связи с отсутствием необходимости (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) дератизационные мероприятия на пищеблоке на начало учебного года не проводились;
* питьевой режим соблюдается: учащиеся пьют кипячёную воду из специальной ёмкости с использованием чистых обработанных стаканов, которые постоянно меняются работниками посудомоечного цеха;
* на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
* работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
* в обеденном зале чисто, посуда убрана, после первой смены проведена влажная уборка , проветрено помещение перед второй сменой;
* при входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством;
* на раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.

**Вывод:** необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

 Члены комиссии:

Яшкина И.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кириченко В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Трубина Е.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Минаева К.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Лавренин Б.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Акт № 2**

**по результатам проведения проверки**

 **работы пищеблока МБОУ лицея № 40 г. Орла**

**Дата проверки 22.12.2022 г.**

**Цель проверки:** соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню

**Члены общественной комиссии:**

Яшкина И.Е., старший методист

Кириченко В.В., член профкома лицея

Трубина Е.Н., член родительского комитета лицея

Минаева К.А. , родитель учащегося 2 класса лицея

Членами комиссии проведена проверка соответствия ежедневного меню питания обучающихся от 02.12.2022 г. (завтраки и обеды) примерному 2-х недельному меню горячего питания (завтраки и обеды).

* 1. На сайте лицея в разделе «Школьное питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 02.12.2022 следующего содержания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Школа | МБОУ лицей № 40 |  | Отд./корп |  |  |  | День | 02.12.2022 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
| Завтрак | гор.блюдо |  | Котлета куриная | 90 |  | 189 | 11,2 | 10,1 | 13,2 |
|  | гор.напиток |  | Рис отварной | 180 |  | 256,8 | 4,32 | 6,24 | 45,12 |
|  | хлеб |  | Хлеб ржаной/пшеничный | 60 |  | 104 | 3 | 1,2 | 20 |
|  |  |  | Чай с сахаром и вит. С | 200 |  | 56 | 0 | 0 | 14 |
|  |  |  |  |  | 62,30 |  |  |  |  |
| Завтрак 2 | фрукты |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обед | закуска |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 блюдо |  | Суп вегетарианский со сметаной | 205 |  | 48 | 1,84 | 5,24 | 5,04 |
|  | 2 блюдо |  | Голубцы с мясом и рисом  | 230 |  | 189 | 11,2 | 10,1 | 13,2 |
|  | гарнир |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | сладкое |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | хлеб бел. |  | Хлеб пшеничный | 45 |  | 117 | 3,37 | 1,35 | 22,5 |
|  | хлеб черн. |  | Хлеб ржаной | 40 |  | 104 | 3 | 1,2 | 20 |
|  |  |  | Компот из фруктов с вит. С | 200 |  | 110 | 0,2 | 0,2 | 27,2 |
|  |  |  |  |  | 62,30 |  |  |  |  |

* 1. Данное меню соответствует «Примерному меню питания (завтраки и обеды)» (Неделя 1, день 4) :

|  |
| --- |
|  **Примерное меню** |
|  **горячего питания (завтраки) учащихся 7-11 лет (1-4 кл) общеобразовательных школ города Орла**  |
| **Неделя 1**  | **День 4** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| наименование блюда | Масса | Пищевые вещества | Энерг. |   | Витамины (мг) |   | Минеральные вещества |
| порции,г | Б | Ж | У | ценность | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| Каша пшённая молочная | 150 | 11,3 | 5,6 | 13,3 | 168,7 | 0,08 | 0,12 | 10,1 | 2,5 | 58,5 | 157,5 | 30,3 | 1,1 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3 | 1,2 | 20 | 104 | 0,06 | - | - | 0,6 | 9 | 35 | 4 | 0,4 |
| Компот из фруктов с вит С | 200 |   | - | 14 | 125 | - | 7,5 | - | - | 12 | 8 | 6 | 0,8 |
| Фрукты св. (по сезону) | 100 | 0,6 | 0,6 | 14,75 | 51,7 | 0,039 | 15 | 7 | 0,3 | 24 | 17 | 14 | 1 |
| **Итого** |  | **18,14** | **8,24** | **73,8** | **449,4** | **0,32** | **14,34** | **20,9** | **3,34** | **127,5** | **301,3** | **76,3** | **2,9** |

|  |
| --- |
|  **Примерное меню** |
|  **горячего питания (обеды) учащихся 7-11 лет (1-4 кл) общеобразовательных школ города Орла**  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Неделя 2**  | **День 4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| наименование блюда | Масса | Пищевые вещества | Энерг. | Витамины (мг) |  |  | Минеральные вещества |  |
|  | порции,г | Б | Ж | У | ценность | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| Борщ из св. капусты  | 200 | 2 | 5,24 | 10,88 | 72 | 0,04 | 8,64 | 140 | 0,64 | 46,4 | 105 | 24 | 0,3 |
| Печень по -строгановски | 90 | 13,7 | 12,26 | 12,15 | 140,4 | 0,06 | 0,18 | 0,03 | 1,57 | 39,4 | 146,2 | 23,6 | 1,02 |
| Картофельное пюре | 150 | 3,2 | 1,2 | 22,1 | 112 | 0,15 | 5,6 | 9 | 0,2 | 40 | 84 | 30 | 0,6 |
| Чай с сахаром и лимоном | 200 |  | - | 14 | 56 | - | 7,5 | - | - | 12 | 8 | 6 | 0,8 |
| Хлеб пшен. | 45 | 3,37 | 1,35 | 22,5 | 117 | 0,07 | - | - | 0,7 | 10 | 39,4 | 4,5 | 0,5 |
| Хлеб ржан. | 40 | 3 | 1,2 | 20 | 91 | 0,06 | - | - | 0,6 | 9 | 35 | 4 | 0,4 |
| **Итого** |  | **25,27** | **21,25** | **101,6** | **588,4** | **0,38** | **21,9** | **149** | **3,7** | **156,8** | **417,6** | **92,1** | **3,62** |

* 1. Членами комиссии взяты органолептические пробы блюд (обед). Органолептические свойства блюд хорошие.
	2. Члены комиссии провели выборочную проверку за несколько дней (ноябрь и декабрь 2022) соответствия ежедневного меню (материалы размещены на сайте лицея) «Примерному меню горячего питания». Грубых нарушений не выявлено. Ежедневное меню соответствует примерноу.

**Вывод:** ежедневное меню питания соответствует «Примерному меню горячего питания»

Члены комиссии:

* Яшкина И.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Кириченко В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Трубина Е.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Минаева К.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**АКТ № 3 от 15.02.2023 г.**

**родительского контроля столовой МБОУ лицея № 40**

**на предмет организации горячего питания учащихся**

Дата проведения проверки: 15.02.2023 г. Время проверки: 12.00-13.00

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе членов общественной комиссии: Минаевой К.А., Яшкиной И.Е., Кириченко В.В., Лавренина Б.В., Трубиной Е.Н. выявила

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопрос** | **Да/нет** |
| **1** | **Имеется ли в организации меню?** |
|  | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | Да  |
|  | Б) да, но без учета возрастных групп |  |
|  | В) нет |  |
| **2** | **Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **3** | **Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **4** | **В меню отсутствуют повторы блюд?** |
|  | А) да, по всем дням | Да  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| **5** | **В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты** |
|  | А) да, по всем дням | Да  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| **6** | **Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **7** | **Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **8** | **От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **9** | **Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?** |
|  | А) нет | Да  |
|  | Б) да |  |
| **10** | **Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?** |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет | Да  |
| **11** | **Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **12** | **Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **13** | **Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?** |
|  | А) нет |  |
|  | Б) да | Да  |
| **14** | **Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?** |
|  | А) да | Да  |
|  | Б) нет |  |
| **15** | **Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?** |
|  | А) нет |  |
|  | Б) да | Да  |
| **16** | **Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?** |
|  | А) нет | Да  |
|  | Б) да |  |
| **17** | **Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?** |
|  | А) нет |  |
|  | Б) да | Да  |

Другие замечания:

**Вывод:** работникам столовой необходимо тщательнее следить за недопущением выдачи обучающимся остывших порций, повторить необходимую обработку помещений столовой и обеденного зала от тараканов

Классным руководителям и учителям – предметникам на постоянной основе проводить индивидуальные беседы с учащимися о необходимости мытья рук перед едой и правилах поведения в столовой.

Акт подписали:

* Яшкина И.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Кириченко В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Трубина Е.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Минаева К.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Лавренин Б.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Акт № 1**

**по результатам проведения проверки**

 **работы пищеблока МБОУ лицея № 40 г. Орла**

**Дата проверки 02.09.2022 г.**

**Цель проверки:** соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой, организация питания учащихся

**Члены общественной комиссии:**

Яшкина И.Е., старший методист

Кириченко В.В., член профкома лицея

Трубина Е.Н., член родительского комитета лицея

Минаева К.А. , родитель учащегося 2 класса лицея

Лавренин Б.В. , родитель учащейся 10 класса лицея

**В ходе проверки установлено следующее:**

1. Все работники столовой имеют спецодежду, работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале после первой смены проведена влажная уборка , проветрено помещение перед второй сменой.
3. В обеденном зале чисто, посуда убрана.
4. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством.
5. На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
6. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
7. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.
8. Имеется и ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
9. Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда.
10. Набор блюд (обед) соответствует двухнедельному меню: суп вегетарианский со сметаной, голубцы с мясом и рисом тушёные, компот из свежих яблок с вит. С., хлеб.
11. Органолептические свойства блюд хорошие.

          **Вывод:**

1. Санитарные нормы работниками столовой соблюдаются.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

Яшкина И.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кириченко В.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Трубина Е.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Минаева К.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Лавренин Б.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_