

**Выход районной межведомственной комиссии по организации питания обучающихся в МБОУ гимназия №161 (г. Екатеринбург, бульвар Денисова-Уральского, 9а)**

12.10.2023 (9:00) в МБОУ гимназия №161 по адресу: г. Екатеринбург, бульвар Денисова-Уральского, осуществлена проверка организации питания.

Комиссия в составе:

- Белоцерковская Анастасия Романовна – председатель комиссии, директор гимназии.
- Рябушина Ольга Ивановна – заведующий библиотекой, заместитель председателя комиссии.
- Божко Анастасия Степановна – член комиссии, заведующая производством (согласовано ООО «Комбинат общественного питания»).
- Мухаметзянова Любовь Михайловна – член совета родителей.

1. Бракеражный журнал, где отмечаются результаты контроля качества готовых блюд, заполняется ежедневно, комиссией в составе:

- Белоцерковская Анастасия Романовна – председатель комиссии, директор гимназии.
- Рябушина Ольга Ивановна – заведующий библиотекой, заместитель председателя комиссии.
- Божко Анастасия Степановна – член комиссии, заведующая производством (согласовано ООО «Комбинат общественного питания»),
- Зелик Наталья Сергеевна – член комиссии, фельдшер гимназии (согласовано ГАУЗ СО «Детская городская Клиническая больница № 11).

2. Режим питания обучающихся:

**ГРАФИК ПИТАНИЯ**

смена		время	классы
1	завтрак	08:40-9:00	1 а, 1б, 1в, 1г, 2 а, 2б, 2в, 2г
	завтрак	09:40-10:00	4 а, 4б, 4в 5 а, 5б, 5в, 5г
	обед	10:40-11:00	6 а, 6б, 6в, 8 а, 8б, 8в
	обед	11:40-12:00	9 а, 9б, 9в, 10 а, 10б, 10в 11 а, 11б, 11в
2	обед	14:20-14:40	3 а, 3б, 3в, 3г 7а, 7б, 7в

3. Проведена оценка вкусовых качеств блюд и измерение веса порций выхода готовых блюд на соответствие санитарным правилам и нормам и фактическому ежедневному меню, в том числе отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней. Меню на **29.09.2023** составлено в соответствии с примерным меню в 2023-2024 учебном году:

1 смена Завтрак 1-4 класс

2 смена Обед 1-4 класс

Повидло	Салат из свежих помидоров и огурцов
Батон	Суп Крестьянский с крупой, сметаной
Омлет запеченный или паровой	Гуляш из курицы
Чай с сахаром	Пюре картофельное
Хлеб пшеничный	Сок натуральный
Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный
Кисломолочный продукт	Хлеб ржаной

При снятии проб комиссия определила: внешний вид продукции привлекательный, вкусовые качества готовых блюд соответствуют. При беседе с обучающимися школы, услышали положительное мнение детей о вкусовых характеристиках пищи, приготовленные порции детьми были съедены. Вес порций соответствовал предусмотренным нормам (по технологическим картам).

Заведующей производством рекомендовано обратить внимание на равномерность нарезки овощей в горячих блюдах.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

4. Проведена оценка условий хранения продуктов, хранение продуктов в соответствии с нормами. Ведется: журнал прихода и расхода продуктов, журнал здоровья персонала. На каждое кулинарное изделие имеются технологические карты. Суточные пробы в наличии.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

5. Расположение производственных помещений последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды соблюдается.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

5. Информация об организации питания размещена на официальном сайте образовательной организации размещено в разделе «Питание», ежедневное меню в разделе «Питание»: <https://xn--161-5cdozfc7ak5r.xn--80acgfbsl1azdqr.xn--p1ai/food>

6. На момент проверки температура готовых блюд соответствовала нормам: ЗАВТРАК: первое блюдо 75 °С, второе блюдо 65 °С, чай 65°С – соответствует норме.

Присутствует график замены воды в баке питьевого режима, его обработка.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано

7. Меню на 10 дней разработано технологом ООО «Комбинат общественного питания», утверждено директором ООО «Комбинат общественного питания» Козыревой О.Ю., и согласовано директором МБОУ гимназия №161 меню на 10 дней соответствует фактическому, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 1.2.3685-21, в наличии: санитайзеры с антисептиками, дозаторы с жидким мылом, приборы для обеззараживания воздуха. Сотрудники пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы), спецодеждой.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано


9. Членами комиссии было проведено наблюдение за процессом накрытия. Нарушения санитарных норм и временных промежутков не отмечено.

Оператору питания и администрации школы рекомендовано


В проверке участвовали:

Белоцерковкая А.Р., председатель бракеражной комиссии МБОУ гимназии № 161

Глумова О.В., управляющая ООО «Комбинат общественного питания»

Рябушина О.И., заместитель председателя бракеражной комиссии 

Божко А.С., заведующая 

Зелик Н.С., фельдшер 

Мухаметзянова Л.М., председатель Совета родителей 

Малых А.В., родитель 10 «В» класса

