



ГИМНАЗИЯ № 1  
НОВОСИБИРСК

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Новосибирска «Гимназия № 1» (МБОУ «Гимназия № 1»)

Красный проспект, 48, г. Новосибирск, 630091  
Телефон: +7(383)2225-230 (директор), + 7(383)2222-171 (зам. директора),  
+7(383)2222-562 (учительская), факс: +7(383)2222-918  
E-mail: viktor\_1999@mail.ru http://www.gmsib.ru/  
ОКПО 23649915, ОГРН 1025402473700, ИНН/КПП 5406142975/540601001

**АКТ**  
проверки школьной столовой  
комиссией по контролю организации питания обучающихся  
МБОУ "Гимназия № 1"

от 20 мая 2021г.

Комиссия в составе: 5 человек.  
Председатель комиссии: Зам. дир. Макарова Н.А.  
Члены комиссии: Учитель Попова С.В.  
Представитель под.ком. Шалаева Н.В.  
Представитель под.ком. Рыжкова Д.П.  
Представитель под.ком. Касаров С.В.  
в присутствии представителя ООО "КП "Левобережный"

гл. технолог Кротова Т.Н.  
составили настоящий акт в том, что 20 мая 2021г. 12 ч. 40 мин.  
(дата) (время: часы, минуты)

в школьной столовой МБОУ "Гимназия № 1" по адресу Красный проспект, д. 48 была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:**
- установлены умывальники в количестве 14 шт.  
находящиеся в рабочем состоянии, вода подогрета  
(примечание: проведена вода холодная и горячая)
  - установлены дозаторы для мыла в количестве 12 шт.  
находящиеся в рабочем состоянии, мыло в наличии  
(примечание: если есть замечания)
  - установлены электросушки для рук в количестве 2 шт.  
находящиеся в рабочем состоянии  
(примечание: если есть замечания)
  - установлены диспенсеры для бумажных полотенец в количестве 3 шт.  
полотенца в наличии  
(примечание: если есть замечания)

**Санитарно-техническое содержание обеденного зала:**

- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) укомплектован
- гигиеническое состояние пола/подоконников соотв., чистые
- гигиеническое состояние столов/стульев соотв., чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов соотв., чистые
- укомплектованность столовой посудой укомплект.
- состояние столовой посуды сколов нет

**Информирование обучающихся:**

- наличие графика работы столовой (на входе) есть
- наличие графика приема пищи обучающимися есть
- наличие ежедневного меню в доступе для всех категорий есть
- наличие информации о здоровом питании есть

**Условия соблюдения питьевого режима** в каждой бутылке с водой, одноразовые стаканчики, сан.обработка проводится

**Условия обслуживания обучающихся:**

**организация накрытия для обучающихся с 1-4 классы:**

- соответствие накрытого комплекса утвержденному меню соотв.
- температура подачи блюда соотв.
- эстетический вид блюда соотв.
- наличие пищевых отходов 50%
- примечание — и —

**организация обслуживания обучающихся через линию раздачи:**

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соотв.
- температура подачи соотв.
- эстетический вид блюд соотв.
- ассортимент соотв.
- скорость обслуживания норм.
- наличие пищевых отходов отходов нет
- приоритетные блюда обучающихся котлета, пюре, каша, компот
- гигиеническое состояние раздачи соотв.
- примечание — и —

**буфет:**

- ассортимент буфетной продукции соотв.
- наличие выпечки соотв. (небольшой ассортимент)
- скорость обслуживания норм.
- гигиеническое состояние буфета соотв.

- примечание — и —

Внешний вид поваров соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд каждый день  
блюда в холодильнике

Работа бракеражной комиссии:

- проверка блюд по органолептическим показателям проводится
- ведение журнала бракеража заполнен
- выполнение требований предусмотренных положением о бракеражной комиссии требования выполняются в полном объеме

Ведение документации (журналов) в соответствии требованиям СанПиН Журналы в наличии, заполнены

Выполнение требований организации питания по СанПиН, в т.ч. по COVID-19:

- соблюдение сотрудниками масочного режима соотв.
- приготовление блюд в перчатках соотв.
- обеззараживание воздуха с помощью рециркулятора проводится
- наличие дезинфицирующих средств для обработки рук, поверхностей, пола в наличии

Контрольное взвешивание порций все порции соответствуют

Рекомендации комиссии по организации питания обучающихся

Решить на постоянной основе присутствие 40  
3-х человек на кухне готовых блюд в на 12<sup>40</sup> и в 13<sup>00</sup>

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Иванов</u>		<u>Макарова И.А.</u>	
<u>Иванов</u>		<u>Павлова Е.В.</u>	
<u>Иванов</u>		<u>Самойлова Р.Д.</u>	
<u>Иванов</u>		<u>Марагеева Н.В.</u>	
<u>Иванов</u>		<u>Павлова Е.В.</u>	
<u>Иванов</u>		<u>Костова Е.В.</u>	