

# АКТ

## контроля организации питания комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания в МАОУ «Гимназия №4 имени братьев Каменских» г. Перми, ул. Ленина, 73А

от 10 марта 2023 г.

Нами, комиссией в составе: Теплова А.В., родитель обучающегося 1 класса, Жданова К.В., родитель обучающегося 1 класса 10 марта 2023 года проведена проверка организации и качества горячего питания.

В результате проверки выявлено следующее:

| №<br>п/п | Позиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Отметка по итогам проверки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                         | Меню соответствует записям в бракеражном журнале, все блюда допущены до раздачи детям.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2        | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов. | Комиссия запрашивала:<br>1. Огурцы солёные. Поставляются в столовую в пластиковых вёдрах с фермерского хозяйства, Рязанская область. Срок годности соответствует.<br>2. Зеленый горошек. Марка «Боярин» г. Москва. Срок годности соответствует.<br>3. Молоко. 2,5%. Производство г. Нытва. Жирность соответствует. Срок годности соответствует.<br>4. Сметана. 15%. Производство г. Нытва. Срок годности соответствует.<br>5. Яйцо. Птицефабрика «Чайковская». Срок годности соответствует.<br>6. Свинина. Производство г. Оренбург. Срок годности соответствует. |

|   |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Как проводится обработка яйца в столовой.                                                                                                        | 7. Смесью сушеных фруктов. Г. Челябинск. Срок годности соответствует.                                                           |
| 3 | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.                                                   | Посуды достаточно. Без сколов.                                                                                                  |
|   | Согласно п. 3.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. | Столовые приборы, а именно ложки и вилки в ёмкости для приборов просушены не были.                                              |
| 4 | Зал для приёма пищи, линия раздачи содержатся в порядке и чистоте. Столы, стулья, подоконники, полы чистые.                                      | Помещение чистое. Замечаний нет.                                                                                                |
| 5 | Уборка проводится после каждого приема пищи.                                                                                                     | До обеда 3х классов было проведено проветривание помещения и вымыты полы. После обеда 3х классов уборка полов не производилась. |
| 6 | В помещении для приема пищи не обнаружены насекомые и грызуны, следы их жизнедеятельности.                                                       | Не обнаружены.                                                                                                                  |
| 7 | У организации есть договор на дезинфекцию от грызунов и тараканов.                                                                               | Со слов заведующей производством Дунаевой О.С. договор есть. Обработка производится 1 раз в месяц.                              |
| 7 | Сотрудники, осуществляющих раздачу готовых блюд, обеспечены санитарной одеждой полностью. Санитарная одежда чистая, выглядит опрятно.            | Соответствует.                                                                                                                  |
| 8 | Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.                                                                                     | Соответствует.                                                                                                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Наличие мыла, сушилок для рук, одноразовых полотенец, горячей воды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9  | Дети организованно моют руки перед едой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | В столовой помыли руки 2-3 ребенка. Остальные сразу прошли за столы или к раздаче. Возможно, дети организованно моют руки в классах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 | Реализуемые блюда соответствуют заявленному меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Соответствует.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11 | <p>Меню вывешено в доступном месте для ознакомления детей и родителей.</p> <p>*В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещена следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.</p> | <p>Меню вывешено в холле школы.</p> <p>На стенде в столовой вывешено меню на завтрак.</p> <p>Как и при прошлой проверке (09.12.22) меню на обед на стенде в столовой не увидели. Нам пояснили, что необходимо подойти к стенду, достать из ячейки меню на завтрак и за ним будет меню на обед. Данное место для размещения меню не считаем доступным.</p> <p>Дети не имеют возможности ознакомиться с информацией о наименовании блюд, содержащихся в комплексе. Дети не знают названия блюд.</p> <p>Информация о представленных на раздаче блюдах содержится на ценниках, находящихся в доступном месте.</p> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Информация о выпечке также представлена на ценниках.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 | Созданы условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии).                                                                                                                                                                  | Созданы индивидуальные условия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | * Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 13 | Температура подачи блюд детям соответствует нормам подачи блюд.<br><br>* Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные закуски, салаты – 7-14 °C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. | Температуру подачи блюд измеряли инфракрасным термометром, предназначенным для измерения температуры блюд бесконтактным методом.<br><br><u>Обед:</u><br>Салат картофельный с солен. огурцами – 21°C (Норма подачи 7-14 °C)<br>Суп Борщ с фасолью и картофелем со сметаной – 47°C (Норма подачи 75 °C)<br>Мясо тушеное свинина - 51°C (Норма подачи 65 °C)<br>Каша перловая рассыпчатая - 46°C (Норма подачи 65 °C)<br>Компот из плодов сушеных - 25°C (Норма подачи 14 °C) |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | <p>В рационе, в том числе в ассортименте дополнительного питания (буфет) отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li>• Соки концентрированные диффузионные</li> <li>• Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы</li> <li>• Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое</li> <li>• Жареные во фритюре пищевая продукция</li> <li>• Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)</li> <li>• Острые соусы, кетчупы, майонез</li> <li>• Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус</li> <li>• Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические)</li> <li>• Газированные напитки; газированная вода питьевая</li> <li>• Жевательная резинка</li> <li>• Карамель, в том числе леденцовая</li> <li>• Окрошки и холодные супы</li> <li>• Яичница-глазунья</li> <li>• Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления</li> <li>• Картофельные и кукурузные чипсы, снеки</li> <li>• Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности</li> <li>• Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности</li> </ul> | <p>При проведении проверки 09.12.22 комиссии не понравились напиток из смеси - сухой «Витошка».</p> <p>Напиток из меню не исключили.</p> <p>Комиссия относит данный напиток к запрещенным в детском питании. Пункт 40 Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.</p> <p>Дополнительный аргумент комиссии – напиток имеет неприятный вкус.</p> |
|    | <p>*8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: 8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи.                                                                                                                                                                                                       | Дети обед едят. С особым аппетитом дети съели суп и второе. Большая часть отходов состояла из салата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16 | Гигиенический журнал на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний ведётся ежедневно.                                                                                                | На смене находилось 4 сотрудника столовой. Все проверены на начало рабочего дня, о чём сделана соответствующая запись в журнал.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 17 | <u><b>Меню на обед КОМПЛЕКС (обед 3го класса):</b></u><br><br>Салат картофельный с солеными огурцами<br><br>Суп Борщ с фасолью и картофелем со сметаной<br><br>Мясо тушеное свинина<br><br>Каша перловая рассыпчатая<br><br>Компот из плодов сушеных | Салат комиссии не понравился. Салат был теплым и водянистым. Солёные огурцы не вкусные, кислые и в целом придали салату солёно-кислый вкус.<br><br>Суп комиссии понравился. Вкусный. Комиссия почувствовала кислый вкус. Комиссия предположила, что кислый вкус придала супу сметана.<br><br>Мясо комиссии понравилось. Мягкое, кусочки мяса оптимального размера. Мясо с соусом, соус приятного вкуса.<br><br>Каша комиссии понравилась. Вкусная, рассыпчатая.<br><br>Компот комиссии понравился. |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Выпечка из буфета (свободная продажа):</b></p> <p>Ватрушка с повидлом</p> <p>Пицца</p>  | <p>Ватрушка комиссии понравилась.</p> <p>Пицца комиссии не понравилась. Пицца имела кисло-солёный вкус. Комиссия пришла к выводу, что кислый вкус пицце придадут солёные огурцы.</p>                                                                                                |
| <p><b>Меню свободной раздачи:</b></p> <p>Макароны отварные</p> <p>Рыба горбуша</p>            | <p>Макароны комиссии не понравились. Как и при прошлой проверке (09.12.22), макароны имеют специфический вкус сливочного масла и неприятную консистенцию.</p> <p>Рыба комиссии по вкусу рыба понравилась. Отдельные члены комиссии отметили избыточно-солёный вкус.</p>             |
| <p>Зразы куриная с сыром</p> <p>Рис отварной</p> <p>Картофель жареный</p> <p>Филе куриное</p> | <p>Зразы комиссии понравились. Вкусные.</p> <p>Рис комиссии понравился. Рассыпчатый.</p> <p>Картофель комиссии не понравился. Мелко нарезанный картофель с большим количеством масла и куркумы. Комиссии не понравился избыток масла в блюде.</p> <p>Филе комиссии понравилось.</p> |

Вывод: Санитарно-гигиеническое состояние столовой считаем хорошим. Помещение столовой приятное, чистое, удобные салфетницы на столах, хорошая посуда. Сотрудники столовой ответственно относятся к документации, бережно относятся к продуктам, все нормы и требования к внешнему виду сотрудников и их здоровью соблюдаются.

Комплексные обеды, в целом, комиссии понравились за исключением салата. Комиссия обратила внимание и положительно отнеслась к исключению из меню кулинарного изделия «Сосиска в тесте» и «Кейк-попс».

Комиссия обратила внимание и положительно отнеслась к появлению ценников на вторые блюда на раздаче. Комиссия обратила внимание на детей, питающихся по свободному выбору с раздачи. Блюда на раздаче содержат большое количество масла. Комиссия считает, что блюда с раздачи должны быть более диетическими, сохраняющими здоровье учеников и учителей.

Комиссия обратила внимание на ассортимент выпечки на раздаче. Выпечка пользуется большим спросом у детей. На раздаче появилось больше выпечки из дрожжевого теста (ватрушка с повидлом, шаньга с картофелем и т.п.). Комиссия положительно отнеслась к ассортименту выпечки из дрожжевого теста.

Комиссия отметила наличие всех ярлыков и маркировки продуктов, из которых изготавливаются блюда. Все продукты в пределах срока годности.

Комиссия негативно отнеслась к присутствию в меню столовой смеси сухой «Виттошка», разводимой в воде.

#### Анализ устранения замечаний предыдущего акта проверки от 09.12.22 :

- Не доступно меню на обед. Нет возможности ознакомиться с меню и ценами раздачи. – Меню на обед (КОМПЛЕКС) не доступно. Ценники на раздаче присутствуют.

- Для ребёнка, находящегося на спецпитании, ежедневно однообразный завтрак. – Для ребёнка, находящегося на безлактозном спецпитании отдельно готовится порция каши на воде.

- Каша молочная по температуре подачи не соответствовала норме подачи блюд, но показала комиссии комфортной для употребления. – Каша по температуре также не соответствует норме подачи блюд.

- Салат по температуре подачи не соответствовал норме подачи блюд. Был тёплым. Комиссия обратила внимание, что салат был выложен на столы более чем за 30 минут до наступления времени обеда. – Салат по температуре тёплый, салат выкладывается на столы более чем за 25 минут.

- Суп соответствовал по температуре подачи норме подачи блюд. Сотрудники столовой разливали суп непосредственно перед началом обеда. Комиссия суп показался горячим для подачи детям. — Суп по температуре также не соответствует норме подачи блюд, но показался комиссии комфортным.

- Наличие в меню напиток из сухой смеси «Витошад». Комиссия отнесла этот напиток к списку продуктов, запрещенном в детском питании. — Напиток не исключили из меню.

- Макароны изделия отварные получили низкую оценку качества продукции по органолептическим показателям.

— Макароны в очередной раз получили крайне низкую оценку комиссии.

- Сосиска в тесте, самое популярное детское блюдо в буфете, получила низкую оценку качества продукции по органолептическим показателям. — Кулинарное изделие «Сосиска в тесте» исключена из ассортимента столовой.

- В ассортименте выпечки в буфете большинство кулинарных изделий показали комиссия несоответствующими принципами здорового питания детей — сосиски в тесте, пирожное «Кейк-Попс» на папачке, маффины и т.д. — Кулинарное изделие «Кейк-попс» исключено из ассортимента столовой. Ассортимент выпечки в основном содержит выпечку из дрожжевого теста.

#### Анализ предложений предыдущего акта проверки от 09.12.22 :

- Обеденное меню и меню раздачи разместить на видном и доступном месте. — Не размещено.

- Рассмотреть вариант замены молочной каши на завтрак для ребенка, находящемся на спецпитании, на более разнообразные блюда (помимо существующей гречи и макарон). Рассмотреть вариант замены блюда «с доплатой». - Для ребенка, находящегося на безлактозном спецпитании отдельно готовится порция каши на воде.

- Вопрос температуры подачи блюд — самый актуальный вопрос для родителей. Сотрудникам столовой за короткое количество времени сложно накрыть столы и при этом проконтролировать, чтобы блюда не остывали. Для того чтобы избежать быстрого охлаждения горячих блюд и комфортно, не торопясь накрывать столы к приходу школьников, рекомендовано приобрести подогреватель тарелок. — Не приобретено.

- Избегать ранней подачи салатов на столы. — Не исключено. Ранняя подача салатов. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Салат — благоприятная среда для размножения бактерий, салат при комнатной температуре хранить нельзя.

- Рекомендуем приобрести ленты для мух. — Мух в помещении нет.

- Исключить из рациона детей напиток на основе смеси сухой «Виттоша», заменить его более полезными витаминными напитками, такими как напиток из шиповника, морс из клюквы и т.д. — Не исключено.

- Информировать детей о том, какие блюда стоят у них на столах. Наблюдали за обедом первоклассников. Создавалось впечатление, что дети не знают и не понимают, что именно у них в тарелках. Возможно, если детям сказать не просто «Ешьте!», а озвучить состав салата, название супа, из чего котлета сегодня, то дети поедят охотнее и будет меньше отходов. — Информирование не производится.

- Заменить поставщика макаронных изделий. — Не заменён.

- Исключить блюдо Сосиска в тесте из меню буфета. Если это невозможно, заменить поставщика сосисок на более качественного. — Изделие «Сосиска в тесте» исключен из ассортимента столовой.

- Подойти к формированию ассортимента выпечки с позиции здорового питания детей. Заменить сосиски в тесте, пирожное «Кейк-Попс» на палочке, маффины и т.п. на Пирожки с яблоком, шанежки с повидлом, шанежки с картофелем, коржики молочные, манники, сочники и т.п., то есть на более простые блюда, в составе которых отсутствует химическая глазурь и вредные пищевые добавки. — Ассортимент выпечки изменился. Доминируют кулинарные изделия из дрожжевого теста.

Замечания, возникшие в итоге проверки 10.03.2023 г.:

- Продукт Огурцы солёные, используемый в салатах и пище, не понравился комиссии излишне кислым вкусом и водянистой структурой.

- Сметана, используемая в качестве добавки к супам и используемая при приготовлении вторых блюд, не понравилась комиссии излишне кислым вкусом.

- Напиток из сухой смеси «Витошка» по-прежнему присутствует в комплексном питании детей.
- Столовые приборы не просушены.
- После обеда учеников на полах остались не убранными остатки пищи.
- Меню на обед не вывешено в общедоступном месте.
- Температура подачи блюд не соответствует нормам. Температура подачи салата вызвала опасение комиссии.
- Макароны изделия, вкус, консистенция и специфический вкус не понравились комиссии.
- На раздаче присутствуют блюда с большим количеством масла.
- На раздаче присутствуют напитки, разлитые по стаканам, находящиеся в комнатной температуре (норма температуры продажи напитков, разлитых в стаканы не более 14 °С).
- Неудобно организованное место для сбора отходов и грязной посуды.

Предложения:

- Заменить поставщика солёных огурцов. Подобрать поставщика с лучшими вкусовыми показателями.
  - Рассмотреть замену поставщика сметаны. Или исключить обязательное добавление сметаны в супы. Рассмотреть вариант добровольного выбора данной добавки в суп.
  - Заменить поставщика макаронных изделий. Рассмотреть вариант замены на макаронные изделия группы А.
  - Исключить из рациона детей напиток на основе смеси сухой «Витоша», заменить его более полезными витаминными напитками, такими как напиток из шиповника, морс из клюквы и т.п.
- Единственный аргумент, озвученный комиссией, в пользу разводимой сухой смеси, присутствующей в меню – витаминизирование детей.

Комиссия провела анализ состава сухой смеси «Витошка»: Сахар-песок, крахмал картофельный, регулятор кислотности-лимонная кислота, кальция лактат, премикс витаминный (С, В1-тиамина гидрохлорид, В2, В6-пиридоксина гидрохлорид, В12, РР, А-ретинола ацетат, Д3, Е-альфатокоферола ацетат, К1, В5-кальция пантотенат, В9, В7), натуральные красители-сок свеклы (порошок), бета-каротин, натуральный ароматизатор "черная смородина" или «апельсин» и т.п.

Для сравнения:

Напиток из шиповника содержит:

Витамин А, РЭ

Морс из облепихи содержит:

Морс из клюквы содержит:

бета Каротин

Витамины

Витамины

Витамин В1, тиамин

Витамин А, РЭ

Витамин А, РЭ

Витамин В2, рибофлавин

бета Каротин

бета Каротин

Витамин С, аскорбиновая

Витамин В1, тиамин

Витамин В1, тиамин

Витамин Е, альфа токоферол, ТЭ

Витамин В2, рибофлавин

Витамин В2, рибофлавин

Витамин РР, НЭ

Витамин В5, пантотеновая

Витамин В4, холин

Макроэлементы

Витамин В6, пиридоксин

Витамин В5, пантотеновая

Калий, К

Витамин В9, фолаты

Витамин В6, пиридоксин

Кальций, Са

Витамин С, аскорбиновая

Витамин В9, фолаты

Магний, Mg

Витамин Е, альфа токоферол, ТЭ

Витамин С, аскорбиновая

Натрий, Na

Витамин Н, биотин

Витамин Е, альфа токоферол, ТЭ

Фосфор, Р

Витамин РР, НЭ

Витамин Н, биотин

Микроэлементы

Ниацин

Витамин К, филлохинон

Железо, Fe

Макроэлементы

Витамин РР, НЭ

Марганец, Mn

Калий, К

Ниацин

Медь, Cu

Кальций, Са

Макроэлементы

Молибден, Mo

Магний, Mg

Калий, К

Фтор, F

Натрий, Na

Кальций, Са

Цинк, Zn

Сера, S

Кремний, Si

Фосфор, Р

Магний, Mg

Хлор, Cl

Натрий, Na

Микроэлементы

Сера, S

Железо, Fe

Фосфор, Р

Марганец, Mn

Хлор, Cl

Медь, Cu  
Фтор, F.

Микроэлементы  
Алюминий, Al

Бор, В

Ванадий, V

Железо, Fe

Йод, I

Кобальт, Co

Литий, Li

Марганец, Mn

Медь, Cu

Молибден, Mo

Никель, Ni

Рубидий, Rb

Селен, Se

Стронций, Sr

Фтор, F

Хром, Cr

Цинк, Zn

Цирконий, Zr

Предлагаем обратить внимание на напитки из натуральных ягод в качестве источника для дополнительных витаминов для детей и исключить сухие смеси из рациона школьников.

- Просушивать, а лучше прокалывать в духовом шкафу столовые приборы перед подачей на раздачу в обеденный зал.

- Контролировать состояние полов после обеда учеников на предмет упавшей пищи для предотвращения травматизма.

- Организовать дополнительную ячейку на стойке информации для обеденного меню.

- Организовать дополнительное информирование школьников о составе комплексного завтрака и обеда.

Школьники, к примеру, иногда путают рыбную котлету с куриной котлетой (обе имеют светлый цвет) и не пробую, несут в отходы. В тоже время у школьников нет возможности прочитать информацию о содержании комплексного обеда на текущий день. Меню возможно посмотреть только на стенде, на котором напечатано меню на несколько дней мелким шрифтом. Ученикам младших классов невозможно получить полную информацию о составе комплекса из представленной формы меню (мелко, не доступно). Предлагаем размещать состав комплекса завтрака и обеда крупным шрифтом без указания калорийности и веса блюд (эта информация есть на общем стенде) на доступном для детей месте. Например, над моечными раковинами или на дверях столовой.

- При приготовлении блюд на раздачу исключить использование большого количества масла.

- При осуществлении родителями общественного контроля организации питания на пробу родителям бесплатно предоставили только блюда, входящие в комплекс. Комиссия обратила внимание, что у учеников пользуются спросом блюда с раздачи. Просьба комиссии бесплатно предоставить на пробу блюда с раздачи для дегустации была встречена отказом. Члены комиссии сочли необходимым провести проверку в полном объеме в целях объективной оценки всех блюд, представленных в столовой, и приобрели блюда с раздачи. Считаем, что на бесплатную дегустацию комиссии следует предоставлять все блюда, приготовленные для питания учеников, включая блюда с раздачи и выпечку (по 1 порции на комиссию).

- Исключить присутствие на раздаче напитков, разлитых в стаканы, вне холодильного оборудования.

- В столовой место для сбора отходов и грязной посуды производится на одном маленьком столе. Ученикам часто некуда поставить грязную посуду, образуется очередь, посуда бьется. В моечное отделение нет возможности поставить стол для сбора грязной посуды, поскольку там производится хранение чистой посуды, поэтому стол для сбора грязной посуды стоит у раздачи, места мало, собирается очередь из учеников, которые торопятся на урок и часто, посуда не помещающаяся на стол, падает на пол и бьется. Предлагаем, поскольку количество учеников не большое, количество персонала столовой достаточно, переложить функцию сбора грязной посуды с учеников на сотрудников столовой. Считаем, что при такой ситуации исключится столпотворение у стола с грязной посудой и будет отсутствовать бой посуды.

При проведении проверки 09.12.2022 г. комиссии не удалось проверить качество и безопасность воды в питьевом фонтанчике. При проведении проверки 10.03.2023 г. членам комиссии было разъяснено, что фильтры для очищения

воды, поступающей в фонтанчик, подлежат замене 2 раза в год (август и май), о чём делается запись в журнал. Обработка питьевого фонтанчика производится каждый час с применением чистящего средства «Сиф», о чем делается запись в журнале с подписью ответственного лица.

Члены комиссии

Теплова А.В.

Жданова К.В.

