

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 1

проверки организации горячего питания
комиссией по контролю за обеспечением питания обучающихся МБОУ «Беляевская
СОШ»

Дата проверки: 30.09.2020 г.

Время проверки: 11:00-12:00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии

Рябина З.Р. законный представитель обучающегося

Члены Комиссии:

Пустобаева О.А. – директор школы

Акопян Г.В. – заместитель директора по ВР

Макаева Л.С. – медицинский работник (по согласованию)

Бреус Д.Ю. – законный представитель обучающегося, председатель Управляющего Совета школы

Сазанакowa М.Н. – законный представитель обучающегося

Романова Г.В. – законный представитель обучающегося

составили настоящий акт о том, что 30 сентября 2020 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале на видном месте находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия блюд, цена за завтрак и обед на одного ребенка.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню,

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

**МБОУ «Беляевская средняя общеобразовательная школа»
на 30.09.2020 год (вариант 2)**

Неделя первая

День 3 среда

Наименование блюда	Масса порции (гр)		Стоимость блюда (Руб.)	
	7-11 лет	12-17 лет	7-11 лет	12-17 лет
ЗАВТРАК				
Бутерброд с маслом и сыром	60/10	60/10	10.4	10.4
Каша молочная кукурузная	150	200	6.66	8.87
Какао с молоком	200	200	6.97	6.97
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	0.8	0.95
Плоды или ягоды свежие (банан)	200		20,00	

ИТОГО ЗАВТРАК			44,83	27,19
ОБЕД				
Салат из свеклы с изюмом	60		2,02	
Борщ с капустой и картофелем	200		3,91	
Плов из отварной птицы	210		37,5	
Компот из смеси сухофруктов	200		3,54	
Хлеб пшеничный из муки 1 или в/с	25		0,95	
Хлеб ржано-пшеничный	45		1,8	
ИТОГО ОБЕД			49,72	
ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ			94,55	27,19

3. Примерное Меню и ежедневное меню выставлено на школьном сайте.
4. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд.
5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
7. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов). На день проверки в холодильнике находятся пробы за 28.09.2020, 29.09.2020 и первая и вторая проба за 30.09.2020 г.
8. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
9. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества блюд достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
11. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
12. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
13. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
14. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
15. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
16. Организация питания: у входа в столовую дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Дети сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. Обеденный зал разделен на 6 зон приема пищи. Одновременно накрываются столы для 3 классов, которые размещаются в зале с соблюдением безопасной дистанции. На момент контроля дети 4 классов сидели за столами 1, 2, и 5 зоны приема пищи. Посадочных мест детям хватает. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место приема пищи. Поток разведен по времени в соответствии с новыми санитарными правилами. Организованы коридоры входа в столовую и выхода из нее. По опросам учащихся 4а, 4б, 4в классов, горячий завтрак нравится детям.

17. Все классные руководители сопровождают свои классы с соблюдением санитарных правил (маски, перчатки).
18. Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
19. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
20. Шеф - повар следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
21. Медицинский работник ведет журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья.

Вывод: в МБОУ «Беляевская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.



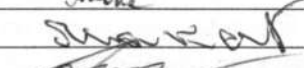
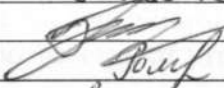
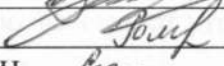
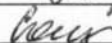
Предложения:


1. Рекомендовать родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Рассмотреть итоги контроля на классных родительских собраниях.

Председатель комиссии:

Рябинина З.Р. 

Члены комиссии:

1. Пустобаева О.А. 
2. Акопян Г.В. 
3. Макаева Л.С. 
4. Бреус Д.Ю. 
5. Романова Г.В. 
6. Сазанаква М.Н. 

С протоколом комиссии ознакомлена:  шеф – повар Е.В. Андреева