

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 2

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

Дата проверки: 19.10.2020 г.

Время проверки: 13:00-14:00 час.

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

Комиссия в составе:

Пустобаева О.А. – директор школы

Акопян Г.В. – заместитель директора по ВР

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

Бреус Д.Ю. – председатель Управляющего Совета школы

Романова Г.В. – член родительского комитета школы

Сазанаква М.Н.

Рябинина З.Р.

составили настоящий акт о том, что 19 октября 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 19.10.2020 год (вариант 2)**

Неделя вторая

День 1 понедельник

Наименование блюда	Масса порции (гр)		Стоимость блюда (Руб.)	
	7-11 лет	12-17 лет	7-11 лет	12-17 лет
ЗАВТРАК				
Сосиска отварная с маслом	80/5	100/5	19,48	24,48
Каша гречневая рассыпчатая	150	200	7,53	10,04
Чай с сахаром витаминизированный	200	200	0,99	0,99
Хлеб пшеничный из муки 1 или в/с	45	50	1,6	2,0
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	0,76	0,95
Плоды или ягоды свежие (апельсины)	200		20,00	
ИТОГО ЗАВТРАК			50,36	38,46
ОБЕД				
Салат из капусты с морковью	60		2,02	

Суп лапша по домашнему	200		3.25	
Котлеты из говядины с овощами	80		27.58	
Макароны отварные	150		4.49	
Чай с молоком	200		3.49	
Хлеб пшеничный	45		1.8	
Хлеб ржано-пшеничный	25		0.95	
ИТОГО ОБЕД			43.58	
ИТОГО ЗА 6 ДЕНЬ			93,94	38,46

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 16.10.2020 и первая и вторая проба за 19.10.2020 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 2 классов сидели за столами 3, 2, и 1 зоны приема пищи. Посадочных мест детям хватает. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место приема пищи. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми санитарными правилами. Организованы коридоры входа в столовую и выхода из нее. по опросам учащихся 2а, 2б, 2в 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.



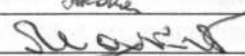

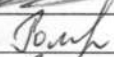
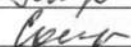
Предложения:

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