

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 3

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

Дата проверки: 24.11.2021 г.

Время проверки: 10:00-11:00 час.

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

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии

Рябинина 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

Сазанаква М.Н. – законный представитель обучающегося

Романова Г.В. – законный представитель обучающегося

составили настоящий акт о том, что 24 ноября 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 24.11.2020 год (вариант 2)

Неделя первая

День 2 вторник

Наименование блюда	Масса порции (гр)		Стоимость блюда (Руб.)	
	7-11 лет	12-17 лет	7-11 лет	12-17 лет
ЗАВТРАК				
Бутерброд с маслом	60/10	60/10	6.4	6.4
Рагу из птицы	175	175	17.16	17.16
Чай с молоком	200	200	3.49	3.49
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	0.8	1
Фрукты или ягоды свежие (апельсин)	200		20.00	
ИТОГО ЗАВТРАК			47.86	28.05

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 23.11.2020 и первая проба за 24.11.2020 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 1 классов сидели за столами 3, 5, 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 обучающихся 1а, 1б, 1в 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.

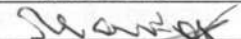
Председатель комиссии:

Рябина З.Р. 

Члены комиссии:

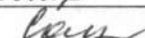
1. Пустобаева О.А. 


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