

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 4

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

Дата проверки: 11.12.2020 г.

Время проверки: 14:00-15:00 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 11 декабря 2020 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

**ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ**

**МБОУ «Беляевская средняя общеобразовательная школа»**

**на 11.12.2020 год (вариант 2)**

**Неделя первая**

**День 5 пятница**

Наименование блюда	Масса порции (гр)		Стоимость блюда (Руб.)	
	7-11 лет	12-17 лет	7-11 лет	12-17 лет
<b>ЗАВТРАК</b>				
Сырники творожные со сгущенным молоком	150/20	200/20	47,79	62,58
Кофейный напиток	200	200	6,24	6,24
Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	200		18,00	
Печенье	40	40	4,56	4,56

<b>ИТОГО ЗАВТРАК</b>		<b>76,59</b>	<b>73,38</b>
<b>ОБЕД</b>			
Салат витаминный	60	3,25	
Суп картофельный с крупой (перловой)	200	2,09	
Шницель куриный	80	27,36	
Пюре гороховое	150	3,44	
Сок	200	6	
Хлеб пшеничный	45	1,8	
Хлеб ржано-пшеничный	20	0,76	
<b>ИТОГО ОБЕД</b>		<b>44,7</b>	<b>26</b>
<b>ИТОГО ЗА 5 ДЕНЬ</b>		<b>121,29</b>	<b>73,38</b>

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 09.12.2020, 10.12.2020, первая, вторая и третья проба за 11.12.2020 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 обеденного зала 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 3 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 обучающихся За, Зб, Зв 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.

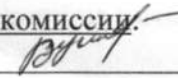
**Вывод:** в МБОУ «Беляевская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:


1. Рекомендовать родителям проводить дома беседы о правильном питании.

2. Рассмотреть итоги контроля на классных родительских собраниях.

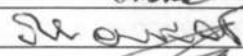
Председатель комиссии:


Рябина З.Р. 

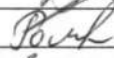
Члены комиссии:

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