

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 7

проверки организации горячего питания

Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Беляевская
СОШ»

Дата проверки: 16.03.2021 г.

Время проверки: 08:40-09:40 час.

Цель проверки: соответствие реализуемых 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

Сазанакова М.Н. – законный представитель обучающегося

Романова Г.В. – законный представитель обучающегося

составили настоящий акт о том, что 16 марта 2021 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 2 завтрак на одного ребенка.
2. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню на **16.03.2021 год (вариант 2)**

Неделя вторая
День 2 вторник

Наименование блюда	Масса порции (гр)		Стоимость блюда (Руб.)	
	7-11 лет	12-17 лет	7-11 лет	12-17 лет
ЗАВТРАК				
Овощи консервированные	35	35	3,52	3,52
Жаркое по-домашнему	220	220	34,8	34,8
Чай с молоком	200	200	3,27	3,27
Хлеб пшеничный в/с	40	50	1,68	2,1
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	0,8	1
Плоды или ягоды свежие (апельсины)	200		20	
ИТОГО ЗАВТРАК			64,07	44,69
2 ЗАВТРАК				
Киви	100		10	
Яблоко		150		15
ИТОГО			10	15
ИТОГО ЗА 7 ДЕНЬ			74,07	59,69

повар

бюфет

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 15.03.2021, пробы за 16.03.2021г.
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.

17. 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 1, 2, и 3 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 2а, 2б, 2в классов, горячий завтрак нравится детям.

18. Все классные руководители сопровождают свои классы с соблюдением санитарных правил (маски, перчатки).

19. Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

20. 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.

21. Шеф - повар следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

22. Медицинский работник ведет журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья.

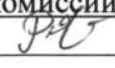
Вывод: в МБОУ «Беляевская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

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:

