

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Беляевская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 8

проверки организации горячего питания

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

Дата проверки: 26.04.2021 г.

Время проверки: 09:40-10:40 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

Сазанаква М.Н. – законный представитель обучающегося

Романова Г.В. – законный представитель обучающегося

составили настоящий акт о том, что 26 апреля 2021 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

3. 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.

4. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню на **26.04.2021 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
<b>ЗАВТРАК</b>				
Шницели из курицы припущенные	90	100	33,06	36,36
Каша гречневая рассыпчатая	150	200	8,42	11,23
Чай с сахаром витаминизированный	200	200	1,19	1,19
Хлеб пшеничный из муки 1 или в/с	40	50	2,00	2,50
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	1,00	1,2
Плоды или ягоды свежие (яблоко)	200		20,00	
<b>ИТОГО ЗАВТРАК</b>			<b>65,67</b>	<b>52,48</b>
<b>2 ЗАВТРАК</b>				
Плоды или ягоды свежие(яблоко)		200		20
сок	0,2		16	
<b>ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ</b>			<b>81,67</b>	<b>72,48</b>

Шеф-повар



Н.Ф. Горяинова

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 4 классов сидели за столами 1, 2, 3 и 4 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 4а, 4б, 4в, 4г 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.

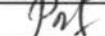
**Вывод:** в МБОУ «Беляевская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

1. Рекомендовать родителям проводить дома беседы о правильном питании.

2. Рассмотреть итоги контроля на классных родительских собраниях.

Председатель комиссии:

Рябинина З.Р. 

Члены комиссии:

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

С актом ознакомлена :

*НФ*

шеф - повар Н.Ф. Горяинова