

АКТ № 1

проверки за организацией питания в столовой МБОУСОШ №4 г. Советский и за поступающими на пищеблок пищевыми продуктами.

«22» октября 2024 г

Дата проверки	22 октября 2024 г
Состав комиссии	Каюрова Елена Александровна, председатель комиссии, председатель профсоюзного комитета, член УС Смирнова Марина Евгеньевна, заместитель директора Бондарева Оксана Витальевна, представитель родительской общественности, председатель УС Горбачев Григорий Юрьевич, представитель родительской общественности, член Совета отцов Флеева Ирина Николаевна, школьный фельдшер Иванова Ольга Сергеевна, специалист по охране труда Лоскутова Наталья Владимировна, учитель начальных классов Худякова Елизавета Алексеевна, обучающийся 11 класса
Цель проверки	выявить соответствие качества организации горячего питания существующим санитарно – гигиеническим требованиям.

Результаты проверки:

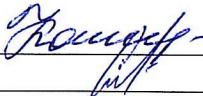
Параметр проверки	Результаты	Рекомендации
Меню	<p>Питание происходит по 18 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором по г. Югорску и Советскому району и утвержденному директором школы от 01.09.2023 года. Меню составлено с учетом возрастных особенностей школьников. Меню расположено на информационном стенде.</p> <p>На момент проверки в школьной столовой на 22.10.2024 года было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.</p> <p>Подаваемые блюда соответствуют заявленному меню (14 день).</p> <p>Утвержденное директором меню находится в обеденном зале на видном месте, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.</p>	
Соответствие выхода порции заявленному в меню весу.	<p>Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.</p> <p>Комиссией было взвешено по 3 порции каждого блюда методом случайного выбора. Вес порций имеют отклонения в пределах допустимой нормы.(+ - 2 гр)</p> <p>Бутерброд горячий с сыром 60 г.(по факту 53/16 гр.)</p> <p>Овощи натуральные на поджаривание (помидоры),</p> <p>Пюре картофельное 180 г (по факту 182 г.)</p> <p>Котлета из мяса по домашнему 100 г. (по факту 101 г.)</p> <p>Чай с лимоном 200 г. (по факту 200)</p>	

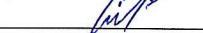
	Хлеб пшеничный 20 г. (по факту 20) Хлеб ржаной 10 г. (по факту 10)	
Соблюдение теплового режима порций	Картофельное пюре, котлета по домашнему и чай с лимоном во время проверки имеют достаточную температуру для принятия пищи.	
Качество приготовленной пищи	Блюда приготовлены из продуктов, качество и соблюдение сроков годности которых подтверждены накладными и сертификатами качества, имеющимися на каждый продукт питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.	
Наблюдение за количеством пищевых отходов в результате приема пищи	Наблюдение проходило во время питания не льготной категории 9-11 классов. Отходов было не много и они были только потому, что дети наелись. В целом дети охотно принимали пищу, говорят о хороших вкусовых качествах блюд. Претензий к качеству пищи не высказал никто.	-
Санитарно – гигиеническое состояние помещения для приема пищи.	Удовлетворительное санитарно – гигиеническое состояние помещения для принятия пищи. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафы для ее хранения около раздаточной линии. Посуда чистая, без сколов. На столах имеются ложки и вилки в специальных емкостях для столовых приборов. Выборочная проверка столовых приборов загрязнений не выявила. Имеются салфетки. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук) Персонал обеспечен спецодеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Одежда чистая, без пятен и видимых повреждений. Волосы убраны под колпаки. Работники столовой находятся в средствах индивидуальной защиты (перчатки).	
Организация обслуживания.	Столы сервируются работниками столовой до прихода детей. Начало сервировки – за 5-7 минут до звонка с урока. Обучающиеся не привлекаются к работе связанной с раздачей	


Соблюдение условий хранения продуктов.	готовой пищи. В школьной столовой в достаточном количестве имеются производственные цеха для хранения и обработки продукции. Температурный режим в помещениях и холодильных камерах для хранения продуктов соблюдается в норме. На всех емкостях с готовой (нарезанной) продукцией имеется маркировка. Сроки хранения не нарушены. Товарное соседство также соблюдается.	
---	---	--


Выводы: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Нарушение санитарно –гигиенических требований к организации горячего питания школьников в столовой школы №4 г. Советский не установлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.


Члены комиссии:

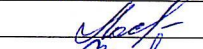
 Каюрова Елена Александровна, председатель комиссии, председатель профсоюзного комитета, член УС


 Смирнова Марина Евгеньевна, заместитель директора


 Бондарева Оксана Витальевна, представитель родительской общественности, председатель УС

 Горбачев Григорий Юрьевич, представитель родительской общественности, член Совета отцов

 Флеева Ирина Николаевна, школьный фельдшер

 Иванова Ольга Сергеевна, специалист по охране труда

 Лоскутова Наталья Владимировна, учитель начальных классов

 Худякова Елизавета Алексеевна, обучающийся 11 класса