

АКТ № 3

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

«03» мая 2024 г

Дата проверки	03 мая 2024 г
Состав комиссии	Смирнова Марина Евгеньевна - председатель комиссии, председатель профсоюзного комитета, член УС, Колеватова Наталья Дмитриевна, заместитель директора по ВР. Бондарева Оксана Витальевна -представитель родительской общественности, член УС Горбачев Григорий Юрьевич- представитель родительской общественности, член совета отцов Флеева Ирина Николаевна - школьный фельдшер Иванова Ольга Сергеевна- специалист по охране труда Иванов Максим –обучающийся 10 А класса, член Управляющего совета
Цель проверки	выявить соответствие качества организации горячего питания существующим санитарно – гигиеническим требованиям.

Результаты проверки:




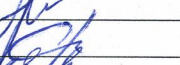
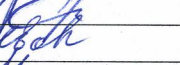
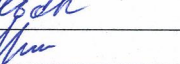
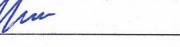
Параметр проверки	Результаты	Рекомендации
Меню	Питание происходит по 18 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором по г. Югорску и Советскому району и утвержденному директором школы от 01.09.2023 года. Меню составлено с учетом возрастных особенностей школьников. Меню расположено на информационном стенде. На момент проверки в школьной столовой на 03.05.2024 года было предложено разнообразное меню , способствующее оздоровлению обучающихся. Подаваемые блюда соответствуют заявленному меню (9 день). Утвержденное директором меню находится в обеденном зале на видном месте, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	
Соответствие выхода порции заявленному в меню весу.	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. Комиссией было взвешено по 3 порции каждого блюда методом случайного выбора. Вес порций имеют отклонения в пределах допустимой нормы.(+ - 2 гр) Борщ «Сибирский» с мясными фрикадельками со сметаной 250/15 гр. (по факту 255/18	

	<p>гр.) Жаркое по-домашнему 200 (по факту 209) Салат из свежих помидоров 60 (по факту 65) Сок 200 (по факту 200) Хлеб пшеничный 20 (по факту 20) Хлеб ржаной 10 (по факту 10)</p>	
Соблюдение теплового режима порций	<p>Рассольник и жаркое во время проверки имеют достаточную температуру для принятия пищи.</p>	
Качество приготовленной пищи	<p>Блюда приготовлены из продуктов, качество и соблюдение сроков годности которых подтверждены накладными и сертификатами качества, имеющимися на каждый продукт питания.</p> <p>Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.</p> <p>С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.</p> <p>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.</p>	
Наблюдение за количеством пищевых отходов в результате приема пищи	<p>Наблюдение проходило во время питания льготной категории 1-4 классов. Отходов было не много и они были только потому, что дети наелись.</p> <p>В целом дети охотно принимали пищу, говорят о хороших вкусовых качествах блюд. Претензий к качеству пищи не высказал никто.</p>	-
Санитарно – гигиеническое состояние помещения для приема пищи.	<p>Удовлетворительное санитарно – гигиеническое состояние помещения для принятия пищи.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы</p>	

	<p>моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.</p> <p>Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)</p> <p>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).</p>	
Организация обслуживания.	<p>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 готовой пищи.</p>	
Соблюдение условий хранения продуктов.	<p>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.</p>	

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:


 _____ Смирнова Марина Евгеньевна, председатель комиссии, председатель профсоюзного комитета, член УС

 _____ Колеватова Наталья Дмитриевна, заместитель директора по ВР

 _____ 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

 _____ Иванов Максим, обучающийся 10 класса.