

АКТ
проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за
организацией и качеством питания
МБОУ СШ № 72

От «21» сентября 2022 года

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

председатель – зам.директора по социальной работе Тарасов А.Н.;
члены комиссии – зам.директора по УВР Юдина Е.П., председатель профсоюзного комитета Нестерова Л.Г., представитель родительской общественности Юртаева К.М.; -

составили настоящий акт в том, что 21 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой младших классов (проспект Врача Сухова, д.11).

В ходе проверки выявлено:

В данное время (21 сентября 2022 г. в 11 час. 30 мин.) согласно утверждённому графику посещения столовой, проводился обед 2-х – 3-х классов:

Салат «Степной»	60 гр.
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200 гр.
Мясо куриное тушёное	75/35 гр.
Каша рассыпчатая гречневая	150 гр.
Чай с лимоном	200/7 гр.
Хлеб ржано-пшеничный	40 гр.
Банан порционный	100 гр.

В обеденном зале на стенде имеется ежедневное меню, утвержденное директором школы, в котором указываются наименование блюд, их порция в граммах и пищевая ценность. Состав блюд ежедневного меню на 21 сентября 2022 г. соответствует утверждённому цикличному меню, который доступен для ознакомления на официальном сайте школы.

Обеденные столы, закреплённые за каждым классом, подготовлены для приёма пищи и сервированы готовыми блюдами согласно количеству питающихся.

Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Комиссия выборочно провела контрольное взвешивание порций блюд обеда:

- салат расставлен в глубоких тарелках по 2 шт. на стол и общий вес его соответствует весу порций согласно количеству питающихся учеников в классе, за которым закреплён стол;

- первое блюдо (борщ) также расставлено в кастрюлях с половниками (для более долго сохранения температуры горячего блюда) и соответствует общему весу порций по количеству питающихся отдельного класса;

- второе блюдо (мясо куриное тушёное с кашей гречневой) сервировано по тарелкам – вес мяса куриного 75 грамм, каши – 150 грамм, что соответствует количеству порций по меню.

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 и стеллажами для ее хранения.

Уборка обеденных залов 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.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, фартук, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, что отмечает в бракеражном журнале. А также регулярно в начале рабочего дня отмечает в гигиеническом журнале состояние здоровья сотрудников столовой.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Условия хранения суточных проб соблюдается согласно действующим санитарным нормам и правилам.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья и дезинфекции рук на умывальных раковинах установлены флаконы с жидким мылом и дезинфицирующим средством. Электросушилки для рук находятся в рабочем состоянии.

Во время обеда обязательным является присутствие классного руководителя, который следит за дисциплиной и правилами приёма пищи учениками его класса.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям провести классные часы на тему о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса. Во время приёма пищи в столовой обращать внимание на отдельных учеников, которые плохо едят, проводить с ними беседу о необходимости сбалансированного здорового питания растущего организма ребёнка.
3. Классным руководителям вести контроль за соблюдением личной гигиены учащимися и дисциплиной во время приёма пищи.
4. Работникам столовой сервировать столы непосредственно перед приёмом пищи и соблюдать температурный режим горячих блюд при их раздаче.

Председатель комиссии:

Тарасов А.Н.

Члены комиссии:

Юдина Е.П.

Нестерова Л.Г.

Юртаева К.М.

С актом ознакомлены:

шеф-повар

Махмутова Г.А.