

Акт проверки организации питания обучающихся МБОУ «Угутская СОШ»

«06» октября 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Председатель комиссии:

Шевчук Н.А., заведующий хозяйством;

Члены комиссии:

Компаниец И.В.- социальный педагог;

Гузовский Ю.А. – представитель родительской общественности;

Сахарова А.С. - представитель родительской общественности;

Дерябина Л.Е. - представитель родительской общественности;

Крылова Е.Ю. – учитель;

Лебедева А.В. – кладовщик;

Кнурева Н.Н. – медицинская сестра БУ «УУБ»

проведена проверка организации питания в МБОУ «Угутская СОШ»

по адресу: с. Угут, ул. Львовская, 26 и ул. Лесная, 1А

Основание проведения проверки: Письмо ДО администрации Сургутского района от 28.09.2023г. № 34-01-21-4681, п.3 «Контрольное мероприятие по выполнению

Санитарных правил и норм».

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

В ходе проверки установлено:

| <i>№ п/п</i> | <i>Объект контроля</i> | <i>Соответствие нормам</i> | <i>Срок устранения выявленных нарушений</i> | <i>Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)</i> |
|------------------|--|----------------------------|---|--|
| 1 | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов | Соответствует | | |

| | | | | |
|------|---|--|--|--|
| 2 | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1 | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой | Соответствует | | |
| 2.2 | Соответствие рационов питания примерному меню | Соответствует | | |
| 3 | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1 | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню | Соответствует | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | Соответствует | | |
| 3.3 | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации | Сроки соблюдены | | |
| 4 | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1 | Соблюдение режима мытья рук обучающимися | Соблюдается | | |
| 4.2 | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению | Имеется | | |
| 4.3 | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока | Соблюдается | | |
| 4.4 | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья) | удовлетворительное | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря | Удовлетворительно, в наличии уборочный инвентарь | | |
| 5 | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1 | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток | В достаточном количестве | | |
| 5.2 | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов | Имеется | | |
| 6 | Соблюдение графика работы столовой: | | | |

| | | | | |
|-----|---|------------------------|--|--|
| 6.1 | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | Имеется Соблюдается | | |
| 6.2 | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком | Соблюдено | | |
| 7 | Работа буфета «при наличии»: | | | |
| 7.1 | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции | _____ | | |
| 7.2 | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции | _____ | | |
| 7.3 | Соблюдение условий хранения буфетной продукции | _____ | | |
| 7.4 | Наличие оформленных ценников | _____ | | |
| 7.5 | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены | _____ | | |

ВЫВОДЫ:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

Осуществляется визуализация ежедневного меню на сайте учреждения.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск питания (завтрак и обед) учащимся в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Столовая посуда обрабатывается, применяется и хранится в соответствии с инструкциями, разработанными на основании норм СанПин 2.4.2.3590-20.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

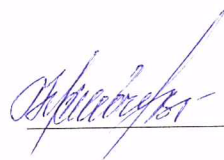
Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2023г.имеется.
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества на продукты питания - имеются.

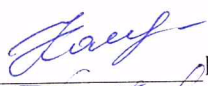
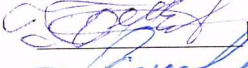


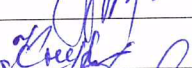


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец. инвентаря.

Председатель комиссии:


Шевчук Н.А.

Члены комиссии:


Компаниец И.В.

Рuzовский Ю.А.

Сахарова А.С.

Крылова Е.Ю.

Лебедева А.В.

Кнурева Н.Н.

Дерябина Л.Е.