

Акт проверки организации питания обучающихся МБОУ «Угутская СОШ»

«09» июня 2023г.

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

Председатель комиссии:

Шевчук Н.А., заведующий хозяйством;

Члены комиссии:

Компанией И.В.- социальный педагог;

Гузовский Ю.А. - представитель родительской общественности;

Давидюк А.В. - представитель родительской общественности;

Крылова Е.Ю. - учитель;

Лебедева А.В. - кладовщик;

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

проведена проверка организации питания й МБОУ «Угутская СОШ»

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

Основание проведения проверки: Приказ 638/1 от 30.06.2022г, контроль организации питания обучающихся.

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), состояние 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:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	<u>Соответствует</u>		
2	<u>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</u>			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>Соответствует</u>		

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

6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<u>Соблюдено</u>		
7	<u>Работа буфета «при наличии»:</u>			
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.

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 2022г. 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.
 Гузовский Ю.А.
 Давидюк А.В.
 Крылова Е.Ю.
 Лебедева А.В.
 Кнурева Н.Н.