

Акт № 1
контроля организации и качества питания
обучающихся МАОУ СОШ №28 г. Балаково

от 26 сентября 2022 года

Комиссия в составе:

- Лягалиной Ирины Львовны, председателя комиссии
- Наботовой Любовь Николаевны, фельдшера, члена бракеражной комиссии
- Саввиной Людмилы Ивановны, учителя
- Рожинной Натальи Викторовны, родителя

составили настоящий акт о том, что 26.09.2022 года в МАОУ СОШ №28 г. Балаково была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.45-11.15

В ходе проверки выявлено:

- 1) определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны питания для каждого класса определены, питание организовано с соблюдением социальной дистанции в соответствии с утвержденным расписанием;
- 2) оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца): оборудование работает исправно, непрерывная подача горячей воды организована, мыло в наличии, бумажные полотенца закреплены в полотенцедержателях, антисептик для обработки рук есть в наличии;
- 3) санитарное состояние обеденного зала: состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, влажная уборка с добавлением моющих средств проводится после каждой перемены, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на специальных стеллажах на высоте 1.20 м от пола; столовая посуда – на специальных стеллажах; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх;

Предложенное школьной столовой меню:

Завтрак: каша молочная Дружба с маслом сливочным, масло сливочное/порциями/, сыр порционно, кофейный напиток с молоком, батон нарезной, фрукт сезонный.

Обед: овощи по сезону, суп из овощей со сметаной, рыба, тушеная в томате с овощами, картофель запеченный, напиток из шиповника, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного 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 школьным фельдшером и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

4) наличие меню на информационном сайте МАОУ СОШ №28, стенде: имеется в наличии на стенде в столовой и школьном сайте

5) наличие образца готового блюда: имеется

6) проверка выхода (веса) порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)

7) проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): внешний вид блюд аппетитный, вкусовые качества блюд высокие

8) внешний вид работников пищеблока: все сотрудники столовой работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко подстрижены

9) контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований: материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- складские помещения соответствуют/не соответствуют санитарным нормам;

- холодильное и современное технологическое оборудование – работает исправно, товарное соседство соблюдено;

- требуемый инвентарь имеется в наличии, промаркирован;

10) наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется;

11) наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока: вся сопроводительная документация имеется

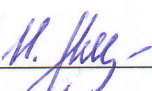
Выводы комиссии:

Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации:

1. С целью контроля качества горячего питания обучающихся продолжить проведение проверок комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Провести в сентябре-октябре 2022 года анкетирование обучающихся и родителей об удовлетворенности организацией школьного питания.

Председатель комиссии



М.И. Иванова

Члены комиссии



М.Н. Чайкова



А.У. Саввина



Н.В. Ломина

С актом комиссии ознакомлена:



зав. производства Жукова И.О.