

Акт
проверки работы школьной столовой
МБОУ «Красномайская СОШ имени С.Ф.Ушакова»
Комиссией по проведению мероприятий общественного (родительского)
контроля организации и качества горячего питания обучающихся

«14» декабря 2022 г.

Состав комиссии:

Председатель комиссии – Певцова И.В., социальный педагог, ответственный за организацию питания

Члены комиссии-Захарова И.А., Виноградова Н.Ю., Малышева О.Н., Суханова Л.Ю.(н/б), Тимкина Д.(9а кл.), Забелина Е.(8а кл.)-н/б.

в присутствии Поляковой Г.В., завпроизводством, повара.

Проведена проверка работы школьной столовой на основании плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022-2023 учебный год.

В ходе проверки выявлено следующее:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 475 человека, из них:

- количество детей, организованно питающихся составляет 219 человек (1-4 класс, завтраки) или 46% от общего числа учащихся;
- количество детей, получающих бесплатное питание составляет 293 человека (219 детей- учащиеся начальных классов, 74 ребенка (5-11 кл.) из малоимущих семей, или 62% от общего числа учащихся; 93 ребёнка-учащихся начальных классов из малоимущих семей дополнительно получают обеды, что составляет 42% от общего количества обучающихся начальных классов).

2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания:

- через предварительное накрытие завтраком;
- свободный выбор блюд;
- дополнительное питание (выпечка, салаты, вторые блюда, соки).

3. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам,
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Имеются средства измерения температуры воздуха, имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами,
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды используется ветошь,
- Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПина, имеется посудомоечная машина, холодильники, духовой шкаф с несколькими секциями, которые находятся в исправном состоянии;
- Кухонный инвентарь находится в удовлетворительном состоянии;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, компоты, кисели, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты; на момент проверки в меню стояли картофельное пюре, котлета куриная, макароны с сыром, кисель.
- Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Продукты хранятся отдельно, продуктов с просроченным сроком реализации не обнаружено;
- Пищевые отходы хранятся в отдельной таре с крышкой;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам, хранится отдельно в холодильнике;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПина 2.4.5.2409-08;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; работников столовой имеется спецодежда (обувь, колпаки, фартуки) чистая, в опрятном состоянии; личные вещи работников хранятся в отдельном подсобном помещении; все работники работают в масках и перчатках;

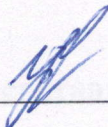
- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения;
- В ноябре проведен косметический ремонт пищеблока (заменена плитка на стенах, произведена побелка стен).

Замечания: по работе и санитарному состоянию пищеблока замечаний нет. Требуется косметический ремонт помещения обеденного зала..


Заключение:

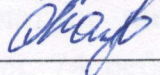
1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.
2. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей и по увеличению охвата горячим питанием.

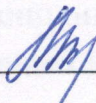
Проверку работы школьной столовой провели:

Председатель комиссии _____  Певцова И.В.

Члены комиссии _____  Захарова И.А.

_____  Виноградова Н.Ю.

_____  Малышева О.Н.

С актом ознакомлена : _____  Полякова Г.В.