

АКТ
проверки организации питания и питьевого режима
в МБОУ «Петровская школа №2»

дата 24.01.2023
время проверки _13.10_

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе заместителя директора, Ковалишиной И.В. - ответственной за организацию питания, председателя ППО Удельной И.А., представителя родительской общественности Киселева В.В., представителей Совета старшеклассников Куприенко В.А., Кошуты А.А. составили настоящий акт по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и питьевого режима в МБОУ «Петровская школа №2».

При проверке было выявлено следующее:

1. В школьной столовой созданы условия для обеспечения питания обучающихся.
2. Помещения для питания обучающихся отвечают санитарно-гигиеническим нормам.
3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с директором МБОУ «Петровская школа №2».

В ежедневном меню содержится информация о количественном выходе блюд, указана стоимость горячего завтрака, обеда для детей 7-11 лет и 12-18 лет. Натуральные нормы питания выполняются в среднем на 90 %. При одно-, двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%. Ежедневное меню утверждено директором школы.

В меню 24.01.2023 года было включено:

Завтрак 7 – 11 лет:

Запеканка из творога (130 гр.)
Чай с сахаром и лимоном (207 гр.)
Плоды свежие (100 гр.)
Кондитерские изделия (20 гр.)
Хлеб ржаной (25 гр.)

Завтрак 12 – 18 лет:

Запеканка из творога (130 гр.)
Чай с сахаром и лимоном (207 гр.)
Кондитерские изделия (20 гр.)

Обед 7 – 11 лет:

Салат из свеклы отварной (60 гр.)
Суп картофельный с крупой рисовой (200 гр.)
Птица, тушенная в соусе (90 гр.)
Макаронные изделия отварные (150 гр.)
Компот из сухофруктов (200 гр.)
Хлеб пшеничный (60 гр.)
Хлеб ржаной (40 гр.)

Обед 12 – 18 лет:

Салат из свеклы отварной (100 гр.)
Суп картофельный с крупой рисовой (250 гр.)
Птица, тушенная в соусе (100 гр.)
Макаронные изделия отварные (180 гр.)
Компот из сухофруктов (200 гр.)
Хлеб пшеничный (60 гр.)
Хлеб ржаной (45 гр.)

В результате контрольного взвешивания готовой продукции (обед 12 – 18 лет) выявлено, что объемы готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню. На все блюда входящие в десятидневное меню имеются технологические карты.

В ходе проверки были проверены ГОСТы отдельных пищевых продуктов:
Масло сливочное - ГОСТ 32261 – 2013 (соответствует/ не соответствует)
Крупа гречневая – ГОСТ Р 5550 - 2021 (соответствует/ не соответствует)
Масло подсолнечное – ГОСТ 1129 - 2013 (соответствует/ не соответствует)
Молоко питьевое - ГОСТ 31450 - 2013 (соответствует/ не соответствует)
Хлеб белый из пшеничной муки - ГОСТ – 31752 - 2012 (соответствует/ не соответствует)
Сметана – ГОСТ 31452 – 2012 (соответствует/ не соответствует)

4. У ИП Павлюк В.В. имеются: удостоверения качества и безопасности на все виды продукции животного происхождения; Таможенный Союз Декларация о соответствии на все виды сырой и готовой продукции; ветеринарные справки; товарно-транспортные накладные на продукты питания.

В наличие и своевременно заполняются журналы бракеража скоропортящейся и готовой продукции, журнал «Здоровье», ведомость учета выполнения норм питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, разработаны технологические карты (возрастная категория 7-11 лет, 12-18 лет), согласованы ежедневные меню - требования и утвержден ассортимент буфетной продукции. Ведётся Журнал учёта фактической посещаемости учащихся 1-4 классов и 5 – 11 классов, детей из семей льготной категории. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведётся «Ведомость контроля за питанием».

Проводится «С» витаминизация III блюд с отметкой в журнале.

5. В ассортименте буфетной продукции нет продукции, в состав которой входят ароматизаторы и красители.

6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса поваром отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов в стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками.

7. Учащиеся 1-х классов обеспечиваются горячим питанием (завтрак) после 1 урока, обед – после 4 урока в количестве 37 человек (100%). Учащиеся 2 – 4 классов обеспечиваются горячим питанием (завтрак) после 2 урока, обед – после 4 урока, в количестве 160 человек (100%). Учащиеся 5 - 11 классов - дети льготной категории (дети-сироты, дети, лишённые родительского попечения, дети-инвалиды, посещающие общеобразовательное учреждение, малообеспеченные и дети из многодетных семей) обеспечиваются горячим питанием (завтрак) после 2 урока и (обед) – после 5 урока в количестве 92 человека по заявлению родителей.

8. На пищеблоке созданы условия для размещения продуктов, их товарное соседство соблюдается, скоропортящаяся продукция на пищеблоке не хранится, условия хранения других продуктов соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Специальное оборудование, посуда, инвентарь, их разделение и маркировка по видам продукции в хорошем состоянии. Оборудование, посуда качественно моется и обрабатывается. Моющих и чистящих средств достаточно.

Температурный датчик в холодильном оборудовании исправлен, имеются градусники.

В ходе проверки были обнаружены тарелки со сколами на краях.

9. Помещения столовой и пищеблока систематически и качественно убирают сотрудники столовой.

10. Сотрудниками пищеблока пройден профилактический медицинский осмотр. Работники пищеблока имеют специальную одежду.

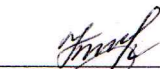
11. Питьевой режим в школе соблюдается, имеются в наличии в классных комнатах 1 – 4 классов кулеры с питьевой водой и одноразовые стаканчики. В буфетном ассортименте имеется бутилированная негазированная вода (до 500 мл).

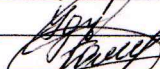
По итогам проверки комиссией вынесено следующее решение: Работу по организации питания и питьевого режима в школе признать удовлетворительной.

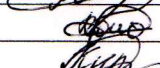
Рекомендовано:

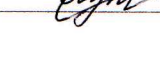
- соблюдать санитарно – гигиенические нормы сотрудниками пищеблока;
- не допускать отклонений от утвержденного меню;
- следить за состоянием посуды.


Заместитель директора по ВР
Председатель ППО
Председатель родительского комитета
Президент школьного самоуправления
Член совета старшеклассников











И.В.Ковалишина
И.А.Удельная
В.В.Киселев
А.А.Кошута
В.А.Куприенко