

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НИЖНЯЯ
САЛДА МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10»

ул. Фрунзе, д.11, г. Нижняя Салда, Свердловской области, 624740

Тел.: (34345) 3-09-80; факс: (34345) 3-09-80; E-mail: schola10NS@yandex.ru; оф. сайт: -

<http://10ns.uralschool.ru>

Акт

проверки организации питания в школьной столовой.

Дата проверки: 06.12.2021г.

Время проверки: 10.15

Члены рабочей группы:

Старший инспектор Управления образования администрации городского округа Нижняя Салда - И.А. Рыбакова

Председатель родительского комитета 4б класса МОУГ - О.С.Серебрицкая

Составили настоящий акт о том, что 06.12.2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки: контроль за соблюдением выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий в МБОУ «СОШ №10», в том числе по профилактике новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) по контролю за системой организации горячего питания и по совершенствованию организации качественного питания в МБОУ «СОШ №10»

В результате проверки установлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

в наличии имеется вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.

2) В школьной столовой на 06.12.2021г. было представлено меню для обучающихся 1-4 классов, детей ОВЗ, обучающихся 5-9 классов льготной категории.

№ раскл.	Наименование блюда	выход	цена		Наименование блюда	выход	цена
1.	Каша ман.с/м	200/10гр	19.00		Сыр (порция)	15гр.	10.50
2.	Компот из с/фр.	150гр.	5.50		Каша ман.. с/м	200/10	19.00
3.	Хлеб крест.с/д вал.	30гр.	2.00		Компот из с/фр.	150гр.	5.50
			итого:26.50		Хлеб крест. «Валитек»	30гр.	2.00
4.	Суп карт.с / лапш.	250/13гр.	27.81				итого:37.00
	Плов из кур.	250гр.	48.60 6.20		Плов из кур	50гр.	48.60

	Зел.горош.	20гр.					
	Чай с/с и лим. и лим.	200гр./15/7	3.90		Чай с/с и лим.	50гр.	3.50
	Хлеб крест «Валитек»	30гр.	2.00		Хлеб» Валитек»	50гр.	3.30
	115.01	Итого: 88.51			93.00		Итого:56.00

3) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

4) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:

а). Каша ман.с/м- 200/10гр., -вес соответствует норме.

б) Суп карт.с /лап. 250/13гр -вес соответствует норме.

в) Плов из кур./Зел.горош 250гр./20гр -вес соответствует норме.

г) Чай с/с и лим.200/15/7гр.-вес соответствует норме.

д) Хлеб крест «Валитек»30гр.-вес соответствует норме.

В школе отсутствует холодный цех по приготовлению салатов. Поэтому ко вторым блюдам подается поджаренная из свежих овощей (помидор, огурцов, зеленого горошка).

5) При дегустации блюд, комиссия отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

8) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды тарелки чистые, без сколов.

9) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

10) Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой находятся в масках, чепцах, перчатках.

11) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец.

12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

13) В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

14. Сроки хранения продуктов соответствуют указанным датам.
15. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
16. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется.
17. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц — имеется в наличии.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемыми нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. По результатам проверки ИП Беяковой сделали замечание о необходимости увеличения времени для просушки тарелок до следующего приема пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании обучающихся.

Проводить мероприятия по привлечению родителей к контролю за качеством организации питания детей.

Директор МБОУ «СОШ№10»

А.Л. Бессонова

Члены рабочей группы :

И.А. Рыбакова

О.С.Серебрицкая

Ответственный
за организацию питания в школе .

А.В. Волкова