

АКТ проверки работы столовой МБОУ «Печорская гимназия».

от 09.09.2021 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Перовой Т.И., председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Изборской Н.В., заместителя председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Шурыгиной Н.П., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Летовой Ю.Б., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия», председателя Совета родителей МБОУ «Печорская гимназия»;
- Богдановой Н.С., члена комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия», член родительского комитета 5а класса;

В меню на 09.09.2021г. (четверг) для обучающихся:

5-11 классов ОВЗ включены:

Завтрак.

1. Хлеб пшеничный;
2. Сыр порционно;
3. Масло сливочное;
4. Какао с молоком;
5. Салат: огурцы свежие в нарезке;
6. Кура тушеная;
7. Рис припущенный;
8. Чай с сахаром и лимоном;
9. Хлеб ржано-пшеничный;
10. Пряники.

5-11 классов

1. Салат: огурцы свежие в нарезке;
2. Кура тушеная;
3. Рис припущенный;
4. Чай с сахаром и лимоном;
5. Хлеб ржано-пшеничный;
6. Пряники.

1-4 классов ОВЗ

Завтрак.

1. Хлеб пшеничный;
2. Сыр порционно;
3. Масло сливочное;
4. Какао с молоком;
5. Йогурт;

Обед

1. Салат: огурцы свежие в нарезке;
2. Первое блюдо:
Суп картофельный с мясными фрикадельками;
- Второе блюдо:
 1. Кура тушеная;
 2. Рис припущенный;
 3. Хлеб ржано-пшеничный;
- Третье блюдо:
 1. Чай с сахаром и лимоном;
 2. Пряники.

1-4 классов (Вторая смена)

Обед

1. Салат: огурцы свежие в нарезке;
2. Первое блюдо:
Суп картофельный с мясными фрикадельками;
- Второе блюдо:
 1. Кура тушеная;
 2. Рис припущенный;
 3. Хлеб ржано-пшеничный;
- Третье блюдо:
 1. Чай с сахаром и лимоном;
 2. Пряники.

1-4 классов (первая смена)

Завтрак.

1. Хлеб пшеничный;
2. Сыр порционно;

3. Масло сливочное;
4. Йогурт;
5. Салат: огурцы свежие в нарезке;
6. Кура тушеная;
7. Рис припущенный;
8. Хлеб ржано-пшеничный;
9. Чай с сахаром и лимоном;
10. Пряники.

На момент проверки обедали обучающиеся: 2а, 3а, 4а, 8в (ОВЗ) классов. Время-10.05-10.10 Обучающихся в столовой сопровождали классные руководители:

Белова И.А., Вдовенко И.П., Прохвятилова Л.П.. Учащиеся 8в класса (3 человека) обедали самостоятельно. В столовой было тихо, уютно. На столах стояли: вазочки с живыми цветами, стаканчики с салфетками, корзиночки для ложек, вилок, хлеба, пряников. За каждым классом закреплены столы по 5, 6 человек за каждым. В обеденных залах висят графики приема пищи. График проветривания и обеззараживания воздуха рециркулятором.

В 12ч 35мин, т.е. за 5 минут до начала перемены дежурные по классам начали накрывать столы. За порядком в столовой следили дежурные 11а класса, классный руководитель Страшкова И.В., при необходимости помогали дежурным по классам. Пряники дежурные забирали в чашках и раскладывали в корзиночки, порционно на каждый стол. После звонка с урока дети спустились в столовую. Обедали: 5б, 5в, 6а, 6б, 6в классы. За порядком следили дежурные 11 а класса. Перед входом на пищеблок перед раковиной висят одноразовые бумажные полотенца, стоит емкость с жидким мылом, емкость с дезраствором для обработки рук. Комиссия попросила взвесить три порции с разных столов.

Итоги взвешивания:

Блюдо	Норма	Фактический выход	Минус	Плюс
Салат: огурцы свежие в нарезке	60 грамм	1 порция – 55 грамм 2 порция – 50 грамм 3 порция – 65 грамм	1 порция - 5 грамм 2 порция – 10 грамм	3 порция – 5 грамм
Кура тушеная	80 грамм	1 порция – 75 грамм 2 порция – 80 грамм 3 порция – 70 грамм	1 порция - 5 грамм 2 порция- 80 грамм, норма 3 порция – 10 грамм	

Рис припущенный	150 грамм	1 порция - 175 грамм 2 порция – 150 грамм 3 порция – 120 грамм	2 порция – 150 грамм, норма 3 порция – 30 грамм	1 порция 25 грамм
Чай с сахаром и лимоном	200/70	Норма		
Хлеб ржано-пшеничный	30	Норма		
Пряники	50	Норма		

Комиссия проверила на пищеблоке холодильники. Все холодильники в рабочем состоянии, термометры в рабочем состоянии, на дверцах холодильников имеются надписи: «Мясо», «Рыба», «Гастрономия», «Молоко». Внутри и снаружи оборудование чистое. Продукты хранятся по назначению, но в холодильнике «Мясо» рядом с фаршем лежали две пачки сливочного масла. Имеются: суточная проба, контрольные блюда, график замены воды в питьевом бачке. Половники, ножи, доски имеют маркировку, но доски требуют замены (с трещинами), хранятся на расстоянии друг от друга. В питьевом бачке достаточно воды, рядом находится емкость с чистыми стаканчиками, грязные стаканчики складываются в закрытый контейнер. Все подписано. На стене перед раздачей висит меню на 9 сентября пяти уровней. Меню совпадает с примерным 10-дневным меню. Меню утверждено подписью директора школы.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам (халаты, перчатки, шапочки, маски).

На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный 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, организовано дежурство учителей и обучающихся по столовой. Обнаружены нарушения в требованиях Роспотребнадзора по хранению продуктов (в холодильнике для мяса рядом с фаршем и мясом лежало сливочное масло), нарушена норма выхода готовой продукции (огурцы, кура, рис).

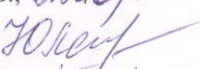
Рекомендации:

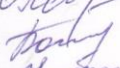
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря
3. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.
4. Продолжить работу по оснащению столовой современным технологическим оборудованием, разделочными досками.
5. Работникам столовой следить за нормой порций. Не допускать недовеса

Члены комиссии:


-Перова Т.И.; 

- Изборская Н.В.; 

- Летова Ю.Б.; 

- Богданова Н.С.; 

- Шурыгина Н.П. 

С актом ознакомлены: повар Болманова Р.Т. 

повар Ильина С. В. 