

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Аганская общеобразовательная средняя школа»**

**АКТ (справка)  
общественной проверки организации питания  
в МБОУ «Аганская ОСШ»**

от 27.02.2024 года  
время проверки 08 час.05 мин.  
место п. Аган, ул. Лесная, 10

Комиссия в составе:

- Тарасенко С.Г., социальный педагог, председатель комиссии;
- Шафнер М.В., секретарь комиссии;
- Борозёнова У.О., родитель;
- Малькова С.А., медицинская сестра, член комиссии,

составили настоящий акт в том, что 27.02.2024 проведена общественная проверка организации питания в МБОУ «Аганская ОСШ» по адресу: п. Аган, ул. Лесная, 10 – пищеблок дошкольных групп.

Цель проверки: осуществление контроля деятельности пищеблока по предоставлению горячего питания воспитанников 1,5 - 7 лет, соблюдение санитарных норм.

1. Санитарное состояние производственных цехов, служебных помещений столовой, соблюдение масочного режима сотрудниками, ношение перчаток.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента меню. Соответствие меню.
4. Проверка веса порции готовых блюд и т.д. Для контрольного взвешивания взято по 3 порции каждого блюда.
5. Снятие пробы с контрольного блюда.
6. Термометрия подаваемого блюда.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Пищеблок в дошкольных группах соответствуют санитарным требованиям, находятся в удовлетворительном состоянии. Раздача пищи происходит в столовой на каждую отдельную группу по графику. Готовые блюда получают младшие воспитатели в специальной одежде в маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями. Выдачу производит повар с использованием электронных весов. Меню находится в групповых ячейках столовой пищеблока в доступном месте для родителей и работников. Для мытья посуды и столов используют специальные принадлежности и моющее средство (мыльно-содовый раствор, Део-хлор).

На пищеблоке соблюдаются условия работы в производственных помещениях и соблюдение ТБ.

Соблюдаются требования к устройству и содержанию помещений.

Моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), моечными ваннами, стеллажами для хранения чистой посуды. Для мытья кухонной посуды и инвентаря установлены

отдельные моечные ванны. По окончании рабочего дня посуда замачивается в дезинфицирующем растворе Део-хлор, ведется график.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Результаты контроля санитарного состояния пищеблока фиксируются в «Журнале осмотра санитарного состояния пищеблока» медицинским работником. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалета используется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведённом месте.

2. Продукты питания на пищеблок принимаются кладовщиком с сопроводительными документами. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, соблюдается контроль за сроками их реализации. С целью контроля за качеством питания воспитанников, соблюдением санитарных правил медработником и кладовщиком ведется необходимая ежедневная документация:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой продукции;

журнал здоровья;

журнал витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования.

3. Питание в дошкольных группах проводится согласно графика (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с соблюдением санитарно эпидемиологических требований.

4. Комиссией проведено контрольное взвешивание блюд, дегустация блюд по меню на завтрак и контроль температуры блюд при раздаче.

Завтрак старшая группа – 3 – 7 лет: 16 детей

Для контрольного взвешивания взято по 3 порции каждого блюда, без учёта посуды:

№ п\п	Наименование блюда	Вес 1 порции в граммах (норма на 1 ребенка)	Вес порций при контрольном взвешивании 3 порций без учета тары в граммах	Среднее значение веса порции в граммах	Допустимые отклонения +/- 3%	Температура блюда
1	Каша пшеничная молочная	150/5	458/15	153/5	соответствует норме	+ 65
2	Чай с лимоном	180	540	180	соответствует норме	+65
3	Батон/масло сливочное	20/3	60/3	20/3	соответствует норме	

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют выходам блюд, заявленным в меню для возрастной категории.

5. Дегустация контрольного блюда показала соответствие органолептических показателей.

6. Проведен замер температуры блюд при подаче. Температура подачи блюд соответствует СанПин;

Соблюдение температурного режима: соблюдается.

Суточная проба: имеется, хранятся в специальном холодильнике 48 часов.  
Бракеражный журнал ведется регулярно.

Члены комиссии отметили умеренное количество отходов в ведре после приема пищи: завтрак старшая группа – отходов нет (из 16 детей).  
Нарушений санитарных норм не выявлено.

По результатам проверки сделаны следующие выводы:

На пищеблоке дошкольных групп ведется контроль за качеством поступающей продукции, сроками реализации и условиями её хранения. Работниками столовой соблюдаются санитарные нормы и правила в соответствии с СанПин.

Соблюдаются требования к выходам блюд, их температуре при раздаче. Умеренное количество отходов после приема пищи свидетельствует о доброкачественном питании и соответствующем меню для воспитанников.

Комиссия в составе:

	Тарасенко С.Г.
	Шафнер М.В.
	Малькова С.А.
	Борозёнова У.О.

С актом комиссии ознакомлены:  Шиленко А.А., повар