

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

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

от 14.12.2023 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;
- Андриевская А.И., родитель воспитанника;
- Малькова С.А., медицинская сестра, член комиссии,

составили настоящий акт в том, что 14.12.2023 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 маске и перчатках), 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, соблюдение дополнительных мер санитарно-эпидемиологических норм по предотвращению заражения и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19. Повар, кухонный рабочий и младшие воспитатели находятся в масках и перчатках. Смена масок и перчаток производится один раз в три часа.

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, полдник) с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

Сотрудниками столовой соблюдаются все нормы с СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» ношение масок и перчаток при приготовлении и раздаче пищи, обработка рук антисептическим средством.

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 и 3 порций без учета тары в граммах	Среднее значение веса порции в граммах	Допустимые отклонения +/- 3%	Температура блюда
1	Каша рисовая молочная рисовая с маслом	200/5	600/15	200/5	соответствует норме	+ 65
2	Чай с сахаром	200	600	200	соответствует норме	+65
3	Хлеб пшен/масло сливочное/сыр	25/15/6	75/45/18	25/15/6	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.




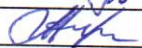
Члены комиссии отметили умеренное количество отходов в ведре после приема пищи: завтрак старшая группа –отходов нет (из 16 детей).


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.
 Андриевская А.И.

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