

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

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

от 17.03. 2023 года
время проверки 11 час. 50 мин.
место п. Аган, ул. Лесная, 10

Комиссия в составе:

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

составили настоящий акт в том, что 17.03.2023 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, 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.

Обед старшая группа – 17 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	Винегрет овощной	50	150	50	соответствует норме	+ 15
2	Суп картофельный с лапшой домашней	180/10	540/30	180/10	соответствует норме	+ 65
3	Бестроганов из отварного мяса	70	210	70	соответствует норме	+ 65
4	Рис отварной	130	390	130	соответствует норме	+ 65
5	Компот из изюма	200	600	200	соответствует норме	+ 15
6	Хлеб пшен./ржан.	20/25	60/75	20/25	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.

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: обед старшая группа –отходов нет (из 17 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:  Гартышная М.В.
 Шафнер М.В.
 Малькова С.А.
 Титовская В.В.
 Борозёнова У.О..

С актом комиссии ознакомлены:  Платон Л., повар