

**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 09 час.00 мин.
10 час. 00 мин.
место п. Аган, ул. Школьная, 7

Комиссия в составе:

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

составили настоящий акт в том, что 27.02.2024 проведена проверка организации питания в МБОУ «Аганская ОСШ» по адресу: п. Аган, ул. Школьная 7 – пищеблок школы.

Цель проверки: осуществление контроля деятельности пищеблока по предоставлению горячего питания обучающихся, 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:

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.

Соблюдаются требования к устройству и содержанию помещений. Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащены 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.

Мойка посуды осуществляется ручным способом с применением моющего средства Прогресс, мыльно-содового раствора. Моющее средство имеется в достаточном количестве.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, ведутся графики уборок. 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, имеет соответствующую маркировку.

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 обучающихся, 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 школе проводится согласно графика с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на входе в столовую стоит антисептическое средство для обработки рук. Приём пищи учащимися осуществляется в два приёма - завтраки (две перемены), обед (две перемены). Меню находится в обеденном зале в доступном месте для всех присутствующих, имеется контрольное блюдо. В зале установлен дезар для дезинфекции воздуха, ведется ежедневный учет времени.

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

1 завтрак 7-10 лет: 35 детей

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

№ п/п	Наименование блюда	Вес 1 порции в граммах (норма на 1 ребенка)	Вес 3 порций при контрольном взвешивании и без учета тары	Среднее значение веса порции	Допустимые отклонения +/- 3%	Температура блюда
1	Омлет с сыром	150/5	456/15	152/5	соответствует норме	+ 65
2	Чай с сахаром	200	600	200	соответствует норме	+ 60
3	Батон/кондитерские изделия/фрукт	25/35/150	75/105/450	25/35/150	соответствует норме	

2 завтрак 12 и старше лет: 42 детей

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

№ п/п	Наименование блюда	Вес 1 порции в граммах (норма на 1 ребенка)	Вес 3 порций при контрольном взвешивании без учета тары	Среднее значение веса порции	Допустимые отклонения +/- 3%	Температура блюда
1	Омлет с сыром	180/5	546/15	182/5	соответствует норме	+ 65
2	Чай с сахаром	200	600	200	соответствует норме	+ 60
3	Батон/кондитерские изделия/фрукт	35/40/170	105/120/510	35/40/170	соответствует норме	

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют выходам блюд, заявленным в меню для двух возрастных категорий.

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: (1 завтрак) – 0,5 литра (из 35 детей), (2 завтрак 42 детей) – отходов нет.

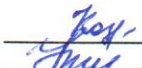

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую: сопровождают с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм.

Нарушений санитарных норм не выявлено.

По результатам проверки сделаны следующие выводы:

На школьном пищеблоке ведется строгий контроль за качеством поступающей продукции, сроками реализации и условиями её хранения. Соблюдаются требования к выходам блюд, их температуре при раздаче. Умеренное количество отходов в баке после двух приемов пищи свидетельствует о доброкачественном питании и соответствующем меню для детей в школе.

Комиссия в составе:  Тарасенко С.Г.
 Малькова С.А.
 Шафнер М.В.
 Борозёнова У.О.

С актом комиссии ознакомлены:  Козлова А.А., повар
 Тылчина К.В., шеф-повар