

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

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

от 08.02. 2023 года  
время проверки 12 час.20 мин.  
место п. Аган, ул. Школьная, 7

**Комиссия в составе:**

- Тартышная В.В., социальный педагог, председатель комиссии;
- Шафнер М.В., секретарь комиссии;
- Бабаева Н.И., представитель Администрации сп Аган;
- Малькова С.А., медицинская сестра, член комиссии,
- Титовская В.В., педагог-психолог,
- Борозёнова У.О., родитель обучающихся,

составили настоящий акт в том, что 08.02.2023 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. Повара, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений, кладовщик находятся в масках и перчатках. Смена масок и перчаток производится один раз в три часа. Имеются контейнеры для чистых и грязных масок и перчаток.

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.

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 обед и контроль температуры блюд при раздаче.

обед 7-10 лет: 39 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	Салат из свеклы с сыром	80	240	80	соответствует норме	
2	Рассольник ленинградский сметаной с	200/5	620/15	206,6/5	соответствует норме	+ 65
3	Рыба тушеная в томатном соусе	90	270	90	соответствует норме	+ 60
4	Пюре картофельное	150	458	152,6	соответствует норме	+ 60
5	Напиток из шиповника	200	600	200	соответствует норме	+ 15

6	Хлеб пшен/ржан	40/40	120/120	40/40	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 обед) – 0,5 литра (из 39 детей),



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. Работниками столовой соблюдаются санитарные нормы и правила в соответствии 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)». 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:  Тартышная М.В.  
 Малькова С.А.  
 Шафнер М.В.  
 Титовская В.В.  
 Бабаева Н.И.  
 Борозёнова У.О.

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