

Акт № 14

Проверки школьной столовой МКОУ «Осиновская СОШ»

комиссией по питанию.

от 13.03.2024 г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ «Осиновская СОШ» комиссия в составе:

Нимирская Е.А., заместитель директора по УВР- председатель комиссии
Орлова Н.И., председатель Собрания трудового коллектива- член комиссии
Сайчук А.А., родитель – член комиссии.
Калицкая М.И., родитель – член комиссии.
Игнатович Г.А., родитель – член комиссии.

Составила настоящий акт о том, что 13.03.2024 года была проведена проверка организации питания в МКОУ «Осиновская СОШ». Время проверки: 12.30 ч.

Цель проверки: мониторинг организации и качества питания.

В ходе проверки установлено:

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 34 ученика

Количество посадочных мест в обеденном зале: 42_____

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	17	100	0	0
обучающиеся 5-9 классов	11	65	6	35
Обучающиеся 10-11 классов	1	100	0	0

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:
34 ученика пользуются льготным питанием.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Директором школы		соответствует
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией о названиях кулинарных изделий, объемах блюд и энергетической ценностью.		соответствует
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании .		соответствует
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соответствует
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соответствует
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	<i>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража</i>	соответствует

		<i>готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.</i>	
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соответствует
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	<i>С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.</i>	соответствует
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используется термометр.</i>	соответствует
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</i>	соответствует
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в	<i>При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть</i>	соответствует

	обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	соответствует
3.3.	Санитарное состояние пищеблока	чисто	соответствует
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены:	наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	соответствует
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».	соответствует
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.	соответствует
4.	Организация приема пищи:		

4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		Не соответствует
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	<i>Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.</i>	соответствует
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		соответствует
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	<i>Предварительное накрытие столов</i>	соответствует
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):		
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция.	<i>Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором</i>	-
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	<i>Предельная наценка на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях всех форм собственности, расположенных на территории Ивановской области, в размере 55% к стоимости продуктов по ценам закупки.</i>	-
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		-
6	Информационная открытость образовательной организации:		
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания		

	обучающихся:		
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		соответствует
6.3	состав бракеражной комиссии;		соответствует
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		соответствует
6.5	Десятидневное меню;		соответствует
6.6	График работы столовой;		имеется
6.7	Материалы по культуре питания.		Имеются плакаты. Проводится курс «Разговор о правильном питании»
7.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных)		
7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		-
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	<i>Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами; информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.</i>	-

Итоги проведения проверки:

Питание обучающихся МКОУ «Осиновская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-технических норм

приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой, в соответствии с установленным графиком питания, организованно дежурство учителей и детей по столовой. Единственный недостаток: раздаточная не оборудована мармитами.

Комиссия по контролю организации качества питания в МКОУ «Осиновская СОШ» нарушений не выявила.

Председатель комиссии	_____	Нимирская Е.А
Член комиссии	_____	Орлова Н.И.
Член комиссии	_____	Сайчук А.А.
Член комиссии	_____	Калицкая М.И
Член комиссии	_____	Игнатович Г.А.