

Акт проверки организации питания в МБОУ СОШ п.Агириш

Дата 06.02.2020г.

ОО Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п.Агириш»

Фактический адрес местонахождения ОО ул. Дзержинского, 16 «а», г.п. Агириш, Советский район Ханты-Мансийский автономный округ – Югра (Тюменская область)

Комиссия в составе:

Южанина А.А., заместитель директора по ВР

Воробьева Л.Ю., школьный медицинский работник

Голдобина Л.В., член Управляющего совета школы, председатель общественной комиссии по оценке качества питания

Мельников Алексей Юрьевич, председатель Совета отцов школы

Калитин Андрей Николаевич, член Совета отцов школы

провела проверку организации питания учащихся в МБОУ СОШ п.Агириш.

Проверено:

- Санитарное состояние помещений школьной столовой;
- Соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов;
- Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой;
- Ведение бракеражного журнала готовой продукции;

Комиссия установила:

1. В школе организовано как одноразовое горячее питание (завтрак), так и двухразовое горячее питание для обучающихся льготной категории (завтрак и обед). Процент охвата учащихся питанием: 100%. Питание организовано согласно утверждённому графику.
2. Санитарное состояние служебных помещениях столовой

-
- Соответствует / не соответствует нормам СанПин
3. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются
Соблюдаются / не соблюдаются
 4. Технология приготовления блюд соблюдаются
Соблюдаются / не соблюдаются
 5. Продукты соответствует
Соответствует / не соответствует нормам СанПин
 6. Температурный режим в холодильниках +3°; -21°
Указать температурный режим
 7. Наличие примерного двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзор имеется
 8. Наличие технологических карт к двухнедельному меню имеется
 9. Рацион питания учащихся соответствует
соответствует / не соответствует примерному меню, составленному с учетом требований СанПин
 10. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеются
 11. Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала) да
 12. Влажная уборка и проветривание помещения проверяется
Проводятся / не проводятся согласно графику
 13. Наличие инструкций по мытью яиц, посуды, график генеральной уборки имеется
 14. Общее состояние пищеблока удовлет.
 15. Ведение бракеражного журнала время

Общие выводы:

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания обучающихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальников. Имеется мыло и сушилки для рук.

Во время проверки запрещенные к реализации в детских организациях продукты в меню отсутствовали. В меню, предлагаемом ученикам школы **на завтрак**, в этот день были:

1. Пельмени со свеклой, рис с сахаром, мед

На обед ученикам **льготной категории** предложили:

Мини-пирог творожный, суп куриный с рисом, котлета мясная с картофельным пюре, салат из капусты, мед

После контрольных проб пищи членами комиссии установлено:

качество готовой продукции соответствует

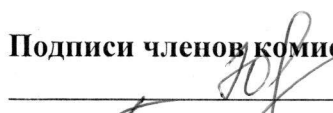
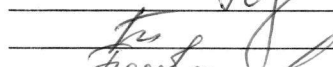
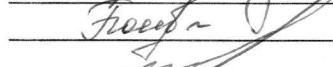

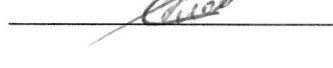
нормы выдержаны да

Рацион питания учащихся **соответствует / не соответствует** (нужное подчеркнуть) примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций. Технология приготовления блюд **соблюдается / не соблюдается** (нужное подчеркнуть)

Сроки реализации скоропортящихся продуктов **соблюдается / не соблюдается** (нужное подчеркнуть) в соответствии с сопроводительными документами.

Мытье и дезинфекция посуды, кухонных принадлежностей производятся с **соблюдением / без соблюдения** (нужное подчеркнуть) всех норм санитарно-гигиенического режима.

Подписи членов комиссии

	Южанина А.А., заместитель директора по ВР
	Воробьева Л.Ю., школьный медицинский работник
	Голдобина Л.В., член Управляющего совета школы
	Мельников Алексей Юрьевич, председатель Совета отцов
	Калитин Андрей Николаевич, член Совета отцов школы