

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
по питанию «МБОУ СОШ №5 с.Иглино»
в рамках проведения Единого Республиканского дня открытых дверей
«Родители Башкортостана за здоровое питание»

от «22» марта 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов Управляющего совета:

1. Карпузова Валентина Юрьевна – председатель Совета родителей
2. Каширина Ильсияр Ришатовна – председатель родительского комитета 3 «Б» класса
3. Бочкарева А.Ф. - председатель род. комитета 4 «Е» класса
4. Фаткуллина Э.А. - председатель род. комитета 4 «Е» класса
5. Арсланов А.И - председатель род. комитета 4 «Е» класса

составили настоящий акт о том, что 22 марта 2024 года

в 09:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 09:00

Окончание проверки 10-00 час.

В ходе проверки выявлено:

1. Завтрак: на 22 марта 2024 г картофельное пюре, биточки рыбные с соусом томатным, чай с сахаром, хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки с витаминами и железом.
2. Обед: борщ с капустой с картофелем вегетарианский со сметаной, котлеты куриные с подливом овощным, каша гречневая рассыпчатая, компот из сухофруктов, хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки с витаминами и железом.
3. Завтрак для детей с ОВЗ: картофельное пюре, биточки рыбные с соусом томатным, чай с сахаром, хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки с витаминами и железом.

4. Обед для детей с ОВЗ: борщ с капустой с картофелем вегетарианский со сметаной, котлеты куриные с подливом овощным, каша гречневая рассыпчатая, компот из сухофруктов, хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки с витаминами и железом.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

Питание обучающихся организовано ООО «Центр питания» для 1-4 классов, 5-11 классов, льготная категория обучающихся с 1-11 классы питается в полном объеме. Организовано питание по родительской плате с 5-11 классы.

5. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.
6. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр кулинарный для проверки температуры подачи блюд.
7. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
8. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
9. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.
10. Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
11. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
12. Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО фирма «Партнёр»
13. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
14. Холодильные камеры в количестве 9 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
15. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в цехе первичной обработки.
16. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Организация питания: В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 16 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 16 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму

одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

4. Санитарно-техническое состояние производственных помещений ²⁴удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – нет. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно.

5. После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.

6. Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

7. Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.

9. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

10. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Продолжить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

С актом комиссии ознакомлены:

Заведующий хозяйством: Хакимьянова З.М

Повар: Зямилева Э.Ф.

Кладовщик: Рахимова Р.Р.

Рахимова

Зямилева

Хакимьянова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Кинзябулатов А.Р. - директора школы МБОУ СОШ №5 с.Иглино

Бикбулатова К.Ф. - заместитель директора

Типун Р.Р. ответственная за организацию питания учащихся

Хакимьянова З.М. - заведующая столовой

Зямилаева Э.Ф. - повар

Сунагатова Л.А. - медицинская сестра

Рахимова Р.Р. - кладовщик

Карпузова Валентина Юрьевна - председатель Совета родителей

Каширина Ильдияр Ришатовна - председатель род. комитета 3 «Б» класса

Бочкарева А.Ф. - председатель род. комитета 4 «Е» класса

Фаткуллина Э.А. - председатель род. комитета 4 «Е» класса

Арсланов А.И - председатель род. комитета 4 «Е» класса

