

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края.

от 16.12.2022 г.

Комиссия в составе: Гулидовой В.Н., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В. , заместителя директора по учебно – воспитательной работе, Зауголовой М.Н., Цой Л.А., представителей родительского контроля провели проверку школьной столовой на второй перемене.

В МКОУ СОШ № 8 на 16-е декабря 2022 г. все дети обеспечены горячим питанием. Из них бесплатно питаются учащиеся начальных классов, учащиеся 5 – 11 классов из многодетных и малоимущих семей, находящиеся под опекой, дети с ОВЗ, дети – инвалиды.

Обучающиеся 1 – 4 классов дополнительно к бесплатному питанию обеспечиваются один раз в день бесплатным молоком или кисломолочным продуктом в объёме 200 мл. на одного ребёнка

Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод, что учитывая дефицит йода, в рацион учащихся вводятся блюда из морской рыбы (горбуша), в чай добавляется аскорбиновая кислота.

Суточные пробы на каждое блюдо хранятся в холодильнике.

На дату проверки в меню значилось: каша манная вязкая 1\250, кофейный напиток 1\200, суп картофельный с вермишелью и курицей 1\250, поджарка из говядины 1\100, капуста тушёная 1\200, винегрет овощной 1\100.

Было проведено контрольное взвешивание 4 порций каши манной, 3 порций супа картофельного, 6 порций поджарки из говядины, 4 порции капусты тушёной, 2 порции винегрета.

. Вес всех блюд соответствует требуемой норме. У членов комиссии претензий к качеству приготовления пищи не возникло.

При взвешивании остатков несъеденной пищи их объём составил 3,3 %.

На пищеблоке имеется соответствующая документация: журнал бракеража готовой продукции, заполненный ответственным по питанию с разрешением к реализации (питанию), журнал бракеража сырой продукции, где указывается поступление продуктов питания со сроком годности хранения, журнал учёта температуры в холодильнике, который заполняется ежедневно и журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.

Уровень оснащения школьной столовой соответствует современным требованиям. Для мытья посуды ручным способом предусмотрены трёхсекционные ванны.

Мытьё посуды производится в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи, мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытьё во второй секции ванны с добавлением моющих средств в два раза меньше, чем в первой ванне с температурой, не ниже 40 градусов и ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой. После мытья посуда просушивается на решётчатых полках.

Наличие в столовой посуды и приборов обеспечивает потребность для одновременного использования. На момент проведения проверки в столовой не обнаружено посуды деформированной, с повреждённой эмалью, отбитыми краями, сколами, трещинами.

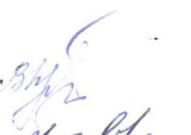
В обеденном зале чисто, уютно, столы покрыты плёнкой. Сотрудники столовой снабжены санитарной одеждой (халатами), волосы убраны под колпаки.

В столовой производится обработка всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами, которые хранятся в плотно закрытой таре в прохладном тёмном месте, недоступном для детей.

При осмотре помещения кухни и столовой следов присутствия грызунов не обнаружено.

Работа столовой по организации питания школьников признана положительной.

Гулидова В.Н.



Кравченко Ю.В.



Зауголова М.Н.



Цой Л.А.

