

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

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

от 25.04.2023 г.

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

Столовая рассчитана на 50 посадочных мест, что соответствует количеству одновременно питающихся детей. Комиссия отметила чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приёма пищи. Во время приёма пищи все дети сидят за столами, за порядком в столовой следят классные руководители. Детям хватает времени для приёма пищи на перемене. Блюда выдаются детям тёплые, столы накрываются за 5 – 8 минут до звонка на перемену. Дети в накрывании блюд на столы не участвуют, с этой работой справляются работники столовой.

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.

Перед приёмом пищи все дети моют руки с моющими средствами. Для мытья рук существуют умывальник и две раковины в туалете.

В столовой организовано питание детей, имеющих нарушение здоровья (сахарный диабет), дети с таким заболеванием питаются вместе с другими детьми.

Дополнительное питание (приобретение блюд через буфет) в школе не предусмотрено из-за отсутствия в штатном расписании дополнительных единиц работников.

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.

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню, которое соответствует фактическому десятидневному меню, утверждённому директором школы.

Суточные пробы на каждое блюдо хранятся в холодильнике.

На дату проверки в меню значилось: суп- лапша домашняя с курицей 1\250, тефтели с соусом 100\80, каша гречневая рассыпчатая 1\200, салат картофельный с огурцами 1\100, компот из сухофруктов 1\200.

На дату проверки в меню значилось: суп картофельный с горбушей 1\250, батон нарезной 1\60, чай с молоком 1\200, салат из белокочанной капусты 1\100.

Было проведено контрольное взвешивание 3 порций супа картофельного с горбушей, 4 порций салата из капусты, 3 порции чая.

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

При взвешивании остатков несъеденной пищи их объём составил 3,5 %.

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.

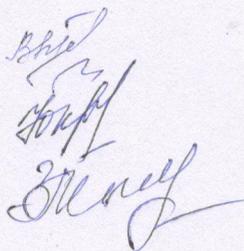
В столовой производится обработка всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами, которые хранятся в плотно закрытой таре в прохладном тёмном месте, недоступном для детей.

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

Гулидова В.Н.

Кравченко Ю.В.

Зауголова М.Н.



АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

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

от 25.04.2023 г.

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

В МКОУ СОШ № 8 на 24-е апреля 2023 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.

Столовая рассчитана на 50 посадочных мест, что соответствует количеству одномоментно питающихся детей. Комиссия отметила чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приёма пищи. Во время приёма пищи все дети сидят за столами, за порядком в столовой следят классные руководители. Детям хватает времени для приёма пищи на перемене. Блюда выдаются детям тёплые, столы накрываются за 5 – 8 минут до звонка на перемену. Дети в накрывании блюд на столы не участвуют, с этой работой справляются работники столовой.

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.

Перед приёмом пищи все дети моют руки с моющими средствами. Для мытья рук существуют умывальник и две раковины в туалете.

В столовой организовано питание детей, имеющих нарушение здоровья (сахарный диабет), дети с таким заболеванием питаются вместе с другими детьми.

Дополнительное питание (приобретение блюд через буфет) в школе не предусмотрено из-за отсутствия в штатном расписании дополнительных единиц работников.

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.

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню, которое соответствует фактическому десятидневному меню, утверждённому директором школы.

Суточные пробы на каждое блюдо хранятся в холодильнике.

Было проведено контрольное взвешивание 3 порций супа- лапши, 5 порций тефтелей с соусом, 3 порций каши гречневой, 3 порции компота.

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

При взвешивании остатков несъеденной пищи их объём составил 2,8 %.

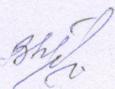
На пищеблоке имеется соответствующая документация: журнал бракеража готовой продукции, заполненный ответственным по питанию с разрешением к реализации (питанию), журнал бракеража сырой продукции, где указывается поступление продуктов питания со сроком годности хранения, журнал учёта температуры в холодильнике, 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.

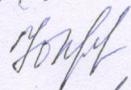
В столовой производится обработка всей посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами, которые хранятся в плотно закрытой таре в прохладном тёмном месте, недоступном для детей.

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

Гулидова В.Н.



Кравченко Ю.В.



Зауголова М.Н.

