

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»
689273 ЧАО, Провиденский городской округ, село Сиреники,
ул. Мандрикова, д.29, тел. (факс) 25-2-37
sireniki_school@mail.ru

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Основная общеобразовательная школа села Сиреники»

02.12.2020.
Время: 09.40

Цель проверки: Обеспечение требований федерального законодательства и предотвращения нарушений при организации питания обучающихся образовательных организаций в части безопасности питания в образовательной организации.

Мы, члены комиссии по контролю и качеством питания обучающихся:

Щуцкая Я.Ю., директор школы
Андреева Е.Б., зам.директора по ДО
Петрова А.Н., зам. директора по УР
Ухтыкак О.В., медицинская сестра школы
Кеэлина Г.В., председатель родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «ООШ с. Сиреники»

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества готовой продукции..
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
6. Медицинские книжки работников пищеблока МБОУ «ООШ с.Сиреники».

Результаты о проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; име-

ются средства измерения температуры воздуха; сыпучие продукты хранятся в специально отведенных для хранения закрытых контейнерах, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для всех обучающихся;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

Состояние кухонного инвентаря и столовой посуды:

- Кухонный инвентарь и кухонная посуда для сырых и готовых пищевых продуктов маркирована надлежащим образом.
- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.
- Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей.
- Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды имеется.

Наличие суточной пробы

- Суточная проба имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день утверждено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполняется своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия — «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кухонного рабочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
- у работников пищеблока имеется спецодежда, обувь, одноразовые шапочки, косынки, фартуки, одноразовые маски и перчатки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на мясо.
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;

- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «Основная общеобразовательная школа с.Сиреники» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Члены комиссии

Щуцкая Я.Ю., директор школы

Андреева Е.Б., зам.директора по ДО

Петрова А.Н., зам. директора по УР

Ухтыкак О.В., медицинская сестра школы

Кеэлина Г.В., председатель родительского комитета








