

«ОЗНАКОМЛЕН»
«30» октября 2024 г
Директор МАОУ «Средняя школа №8»
Е.В.Александрова

АКТ № 2

О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ МАОУ «Средняя школа №8» № 537 от 27.08.2024 г. «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», план работы комиссии.

Комиссия в составе:

Майер Ф.Ф. - социальный педагог, председатель комиссии.

Агишева М.Н. – зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Башкинцева М.К. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы:

составили настоящий акт о том, 25.10.24 г. в 09.30 была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Своевременность и качество подачи заявок.
2. Контроль количества фактически выданных порций и количества заявок по классам (на момент проверки).
3. Наблюдение за культурой поведения учащихся за обедом.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности).
5. Контроль за отбором и хранением суточных проб.
6. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд.
7. Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

1. На момент проверки заявки все поданы вовремя. Заявки подаются учащимися, в абонементных книжках росписи классных руководителей имеются.

2. Количество фактически выданных порций соответствует количеству поданных заявок по классам.

3. Дети ведут себя в столовой культурно, убирают за собой самостоятельно посуду, но следует заметить, что не все дети моют руки перед приемом пищи.

4. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:

- Яйцо храниться в отдельном холодильнике, имеется ярлык с датой выпуска, срок хранения соблюдается. Яйца обрабатываются специальным раствором, посуда для обработки яиц промаркирована, обработка яиц проводится работником пищеблока в отдельной спецодежде, на которой имеется соответствующая маркировка.

- Мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре.

- Сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН.

- Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко, йогурты, соки соответствует нормам, составляет 22°C, влажность воздуха — 67%.

- Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения, просроченная продукция не обнаружена.

- Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.0179-20) не обнаружено.

5. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.

6. Организация питания осуществляется по 11 дню. Питались учащиеся 5, 6 классов. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Филе птицы, запеченное с сыром	100	102
Пюре картофельное	200	201
Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	30	30

Взвешивание блюд показало не соответствие норме выхода по меню. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:

а) филе птицы запечённое с сыром – цвет и запах свойственный жареному мясу с сыром, в меру соленый. Мясо мягкое, прожаренное.

б) Напиток из смеси ягод Я-яшка №3- имеет характерный цвет, сладкий вкус.

в) пюре картофельное - внешний вид: картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

7. На момент проверки среднее значение коэффициент «несъедемости» составляет 28%.

Выводы:

1. Классным руководителям провести беседы с учащимися своих классов о соблюдении санитарно-гигиенических норм до принятия и во время приема пищи. Замечание классным руководителям нет.
2. Работу по организации льготного питания учащихся считать удовлетворительной.
3. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Ф.Ф.Майер
 М.Н. Агишева
 М.К. Башкинцева
 Я.А.Курбанова

Проверка осуществлялась в присутствии заведующей производством школьной столовой Н.Л. Левченко.