

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

№ _____ в МКОУ «Чертовищенская основная школа им. А.Д. Гусева»

(наименование образовательной организации)

«16» сентября 2022 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Сахарова А.А., зам. дир. по УОР
2. Смирнова Е.Н., завхоз школы
3. Женкина Е.Б., м.р. раб. ФАП
4. Игнаткина Т.В., уч. раб. по правам ребенка
5. Блинова А.А., председ. вв родительского комитета
6. Сурарева А.С., председ. вв родительского комитета
7. Ташкина Т.В., председ. вв родительского комитета
8. _____
9. _____
10. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 56

Количество посадочных мест в обеденном зале: 60

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	<u>27</u>	<u>100%</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
обучающиеся 5-9 классов	<u>29</u>	<u>100%</u>	<u>—</u>	<u>—</u>

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Дополнительная информация:

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		соотв.
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		соотв.
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		соотв.
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соотв.
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соотв.
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.	соотв.
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соотв.

1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.	соотв.
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.	соотв.
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладе.	соотв.
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	соотв.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	чисто
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		чисто
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).		соотв.

1.8.	Наличие суточных проб промаркированной посуде.	в	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме: салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из кофля (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.	соотв.
2.	Качество готовой продукции:			
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.	соотв.
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.	соотв.
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	соотв.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).		Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	чисто
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).			чисто
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).			соотв.

	отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра записываются в «Журнал здоровья».	соотв.
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.	соотв.
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		соотв.
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.	соотв.
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		соотв.
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.	соотв.
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		соотв.
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):		
	буфета нет		

5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34(прилагается)	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором	
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	Предельная наценка на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях всех форм собственности, расположенных на территории Ивановской области, в размере 55% к стоимости продуктов по ценам закупки.	
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		
6	Информационная открытость образовательной организации:		
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:		
6.2.	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		
6.3.	состав бракеражной комиссии;		
6.4.	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		
6.5.	ежедневное меню;		
6.6.	график дежурства по столовой;		
6.7.	время приема пищи;		
6.8.	материалы по культуре питания.		
7.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных) _____		

7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	<i>Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами; информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.</i>	



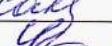

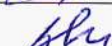
Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование
	стучья

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Замечаний нет.
Рекомендации: по возможности заменить стучья.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Тамкина Т.В. 
Башкова Л.А. 
Сахарова Л.А. 
Кветкова Е.Б. 
Семенинова В.Н. 
Иванова Т.В. 