

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

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

(наименование образовательной организации)

«24» ноября 2023 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Сахарова И. А.
2. Смирнова Е. Н.
3. Игнатова Л. В.
4. Иванова Ю. П.
5. Сударева А. С.
6. Фуденцева А. Г.
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 56 53

Количество посадочных мест в обеденном зале: 60

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	24	100%		
обучающиеся 5-9 классов	29	100%		

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

дети учащихся СВО - 1 уч.

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».	<i>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.</i>	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.	
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.	соотв.
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 заносятся 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, чаши, 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;		соотв.
6.2.	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		соотв.
6.3.	состав бракеражной комиссии;		соотв.
6.4.	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		соотв.
6.5.	ежедневное меню;		соотв.
6.6.	график дежурства по столовой;		соотв.
6.7.	время приема пищи;		соотв.
6.8.	материалы по культуре питания.	Информация на стенде и сайте обра. орг-ции	соотв.
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) <u>нет</u>		

7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		<i>нет</i>
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
	стиральная

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Организация питания отвечает запросам родителей и детей и санитарно-гигиенические нормы.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Иванова Юлия Петровна И.И.И.
Гуляева Анна Сергеевна А.А.
Сухарева Анастасия Сергеевна С.С.
Селиванова Елена Николаевна Е.Н.
Сахарова Анастасия Александровна С.А.
Иванова Татьяна Викторовна И.В.