

Акт № 1

контроля за организацией безопасного питания обучающихся в школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новоаганская общеобразовательная средняя школа № 1»

пгт. Новоаганск

24.09.2024

1. Назначение помещения – школьная столовая МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1»

2. Адрес места нахождения – ул. 70 лет Октября, д. 6а, пгт. Новоаганск

На основании плана контроля качества питания муниципального бюджетного образовательного учреждения «Новоаганская общеобразовательная средняя школа №1» на 2024/2025 учебный год, комиссией в составе:

Сергеева Елена Вячеславовна	– заместитель директора по воспитательной работе	МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Кудряшова Снежана Евгеньевна	– учитель начальных классов	МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Алексейцева Светлана Анатольевна	– медицинская сестра	МБОУ «Новоаганская ОСШ №1»
Представители родительской общности	– Шарифуллина Румия Ринатовна,	представитель родительской общности
	– Козлова Елена Валерьевна,	представитель родительской общности

составлен настоящий акт о том, что 24.09.2024 года была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

Время проведения проверки: 09.30 - 2 накрытие (питание для 5-11 классов, завтрак), 12.10 – обед.

Цель проверки - контроль за организацией безопасного питания обучающихся МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1».

Задачи:

комиссионно провести контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню для двух возрастных категорий;
снять пробы с контрольного блюда;
осуществить термометрию подаваемых блюд;
определить объем отходов для анализа качества приготовления пищи;
рассмотреть вопрос санитарного состояния пищеблока и столовой, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние помещения обеденного зала школьной столовой МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1» соответствует санитарным правилам.

2. Перед помещением школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные и электрические полотенца), в помещении столовой имеется средство для дезинфекции рук.

3. Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты, осуществляют работу в одноразовых масках и одноразовых перчатках, головными уборами. Спецодежда чистая.

4. На момент проверки в столовой имеется в наличии меню, утвержденное директором школы, режим питания обучающихся с 1 по 11 класс.

5. Меню составлено на 24.09.2024 года составлено для двух возрастных групп: 7-11 лет, 12 и старше в соответствии с примерным перспективным меню, 16 день.

6. В меню на завтрак обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша «Дружба»	180/5	250/6
Кофейный напиток	200	200
Хлеб пшеничный	55	60
Сыр	15	20
Йогурт	115	115
Суммарный объем блюд	570	651

В меню на обед обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Томаты свежие. Нарезка	70	100
Рассольник «Ленинградский»	200/6	250/6
Плов из говядины	200	220
Сок	200	200
Хлеб пшеничный	40	55
Хлеб ржано-пшеничный	40	55
Суммарный объем блюд	756	886

8. Для контроля в первом и втором накрытии были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Завтрак (09.30)

Накрытие осуществлялось на 110 человек 5-11 классов. Для контроля были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Наименование блюда	12 лет и старше			
	Выход блюда по меню, гр.	Общий вес блюда на выходе, гр.	Вес блюда при контрольном взвешивании, гр.	Вес порции на 1 обучающегося, гр.
Каша «Дружба»	180/5	925	923	184,6
Кофейный напиток	200	1000	1000	200
Хлеб пшеничный	55	275	274	54,8

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние помещения обеденного зала школьной столовой МБОУ «Новоаганская ОСШ № 1» соответствует санитарным правилам.

2. Перед помещением школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные и электрические полотенца), в помещении столовой имеется средство для дезинфекции рук.

3. Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты, осуществляют работу в одноразовых масках и одноразовых перчатках, головными уборами. Спецдежда чистая.

4. На момент проверки в столовой имеется в наличии меню, утвержденное директором школы, режим питания обучающихся с 1 по 11 класс.

5. Меню составлено на 24.09.2024 года составлено для двух возрастных групп: 7-11 лет, 12 и старше в соответствии с примерным перспективным меню (зима), соответствует 18 дню.

6. В меню на завтрак обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша «Дружба»	180/5	250/6
Кофейный напиток	200	200
Хлеб пшеничный	55	60
Сыр	15	20
Йогурт	115	115
Суммарный объем блюд	570	651

В меню на обед обучающимся было предложено:

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
	7-11 лет	12 лет и старше
Томаты свежие. Нарезка	70	100
Рассольник «Ленинградский»	200/6	250/6
Плов из говядины	200	220
Сок	200	200
Хлеб пшеничный	40	55
Хлеб ржано-пшеничный	40	55
Суммарный объем блюд	756	886

8. Для контроля в первом и втором накрытии были взяты 5 порций
Контроль выхода блюд составил:

Завтрак (09.30)

Накрытие осуществлялось на 110 человек 5-11 классов. Для контроля были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Наименование блюда	12 лет и старше			
	Выход блюда по меню, гр.	Общий вес блюда на выходе, гр.	Вес блюда при контрольном взвешивании, гр.	Вес порции на 1 обучающегося, гр.
Каша «Дружба»	180/5	925	923	184,6
Кофейный напиток	200	1000	1000	200
Хлеб пшеничный	55	275	274	54,8

Сыр	15	75	78	15,6
Йогурт	115	575	575	115
Суммарный объем блюд	570			570

Обед (12.10)

Накрытие осуществлялось на 81 человек 1-4 классов. Для контроля были взяты 5 порций. Контроль выхода блюд составил:

Наименование блюда	7-11 лет			
	Выход блюда по меню, гр.	Общий вес блюда на выходе, гр.	Вес блюда при контрольном взвешивании, гр.	Вес порции на 1 обучающегося, гр.
Томаты свежие. Нарезка	70	350	350	70
Рассольник «Ленинградский»	200/6	1030	1030	206
Плов из говядины	200	1000	1005	201
Сок	200	1000	1000	200
Хлеб пшеничный	40	200	198	39,6
Хлеб ржано-пшеничный	40	200	200	40
Суммарный объем блюд	756			756,6

9. Имеется в наличии контрольная порция, которая размещена на контрольных весах.

10. В холодильнике имеется суточная проба.

11. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд.

13. Количество отходов незначительное.

Выводы:

1. Организация и качество питания соответствуют требованиям сбалансированного рациона питания обучающихся.

2. Соблюдена калорийность приготовленных блюд в соответствии с перспективным меню.

3. Предоставленные блюда имеют аппетитный вид, приятный запах, и соответствующий цвет.

4. Вкусовые качества блюд соответствуют.

5. Температура подачи блюд соответствует требованиям.

6. Имеется в наличии контрольная порция, которая размещена на контрольных весах.

7. Накрытие осуществлялось своевременно, использовалась посуда без повреждений и сколов.

8. Санитарное состояние помещения столовой соответствует санитарным правилам.

9. Все обучающиеся имеют возможность приема пищи сидя, посадочных мест в обеденном зале достаточно. Перед столовой созданы условия для

соблюдения личной гигиены обучающимися (раковины, мыло, бумажные полотенца, электрические полотенца).

10. Персонал пищеблока соблюдает санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения инфекции. Сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: одноразовыми масками и перчатками.

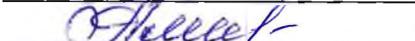
11. Выход готовых блюд (в зависимости от возраста обучающихся) при накрытии соответствует норме, нарушений в весе не выявлено.

12. Общая масса несъеденной пищи составила:

Завтрак (2 накрытие) - 5,75 кг, что составляет 9,2% от общей массы приготовленной пищи.

Обед - 4,9 кг, что составляет 8,0% от общей массы приготовленной пищи.

Члены комиссии общественного контроля:

	Е.В. Сергеева
	С.Е. Кудряшова
	С.А. Алексейцева
	Р.Р. Шарифуллина
	Е.В. Козлова