



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «СОШ №31»

З.И. Мазур

«09» декабря 2019 г.

А К Т

по результатам проверки организации питания учащихся МКОУ «СОШ №31»
п. Восток, Красноармейского района, Приморского края
от 09.12.2019 года

Комиссия в составе: 6 человек

- Капкаевой А.Т. – социальный педагог
- Мунько Т. В. – председатель комиссии
- Кулагина С. Г. – учитель начальных классов, член комиссии
- Евтенко С. В. – зам. председателя родительского комитета
- Плеханова Э.П. –заведующая производством столовой
- Царегородцева София – ученица 10 класса МКОУ «СОШ №31»

09 декабря 2019 года в 10.00 часов был проведен рейд по проверке школьной столовой МКОУ «СОШ №31» с целью оценки организации питания обучающихся школы.


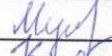
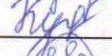



В ходе проверки выявлено:

1. У входа в школьную столовую функционирует санитарно – гигиеническая зона для рук: раковины перед столовой с теплой водой, дозаторы с жидким мылом, полотенце для рук в количестве - 3 штуки.
2. Внешний вид школьной столовой соответствует требованиям и нормам 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» - полы чистые и сухие, столы и стулья чистые, работает все освещение, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам.
3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, количество посадочных мест - 100, что соответствует норме. Сервировка столов, для учащихся, оставила положительное впечатление. Чистота столовых приборов, соответствует норме, тарелки и стаканы чистые, без сколов.
4. График питания детей соблюдается. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляется до прихода обучающихся.
5. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет заведующая школьной столовой Плеханова Э.П.
6. Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Все дети питаются организованно. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи обучающихся. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
7. Изучено меню на 09 декабря 2019 года. Меню подписано директором школы, ответственным за организацию питания заведующим производством школьной

- столовой. Меню на день проверки соответствует циклическому десятидневному меню.
8. Контрольная порция соответствует выданным порциям обучающихся.
 9. Обследовано общее состояние кухни визуальным путем. Просмотрен журнал уборки помещений кухни и зала питания.
 10. Отмечена работа зального уборщика, который следит за чистотой столов, стульев, полов.

Предложения и рекомендации:

1. Данную информацию разместить на сайте школы.

	Капкаевой А.Т.
	Мунько Т. В.
	Кулагина С. Г.
	Евтенко С. В.
	Плеханова Э.П.
	Царегородцева С.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ "СОШ №31"
З.И. Мазур
17.12.2019

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся МКОУ "СОШ №31" п. Восток
Красноармейского района Приморского края

От 17.12.2019г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Предотвращение пищевых отравлений.
4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Паздеринной Василисы Михайловны -педагога-психолога – председателя комиссии.

Симоновой Марины Сергеевны - председателя родительского комитета.

Плехановой Эльвины Павловны -зав столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 17 декабря 2019 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 17.12.2019г

№	Меню	Положено гр	Фактич гр	оценка
1	Гречка с соусом	150/50	181	5
2	Макароны с соусом	116/50	180	5
4	тефтели мясная	60/50	55	5
5	Рассольник	250/30/20	305	5
6	Суп с сайрой	250/30	280	5
7	Салат из редиса	100	100	5
8	Салат из пекинской капусты	100	105	5
9	Сосиска отварная	58	58	5
10	Кекс шоколадный	70	75	5
11	Каша манная	233	235	5
12	Чай	200	203	5
13	Напиток из свеж ягод	200	200	5

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Замечаний по работе школьной столовой у комиссии нет.

Выводы и предложения:

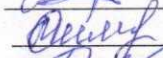
1. За порядком в столовой на перемене следить дежурным ученикам и учителю.
2. Провести в классах беседу с учащимися о здоровом питании.

Председатель комиссии

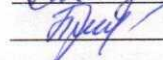


В.М. Паздерина

Члены комиссии :



М.С. Симонова



Э. П. Плеханова