

Акт № 1
проведения проверки организации горячего питания в столовой
МОАУ «СОШ № 11»

Дата: 04.09.2024г.

Цель проверки: проверить качество приготовления школьных завтраков и обедов, организация работы столовой МОАУ «СОШ № 11».

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала;
2. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
3. Проба блюд.

Члены бракеражной комиссии:

М.А. Некрасова – директор,
Осадчук Н.Б.- школьный фельдшер,
Сорокина И.И. – социальный педагог,
Чернышова А.К. – зам. директора по ВР
Насибуллина К.В. - повар – бригадир

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ «СОШ № 11» г. Оренбурга.

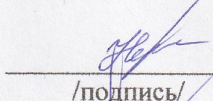
На момент проверки установлено:

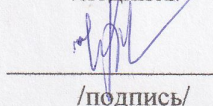
- В плановом порядке идет обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1- 4 и 5- 11 классов.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, правила мытья и дезинфекции соблюдаются в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Перед входом в столовую установлены умывальные раковины для мытья рук в количестве 14 штук.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь, промаркированную тару.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и их калорийности.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.
- Школьной столовой 4 сентября на завтрак обучающимся было предложено: бутерброд горячий, каша «Дружба», чай с молоком, хлеб. Фактическое меню соответствовало примерному.
- Комиссией установлено, что работниками столовой не соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется не в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Каша подгорела, слиплась.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. На момент проверки суточные пробы отсутствовали.

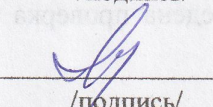
Выводы и предложения по проверке:

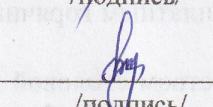
1. устранить выявленные замечания на пищеблоке;
2. классным руководителям не допускать вынос продукции за пределы столовой;
3. дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей
 - за поведением детей

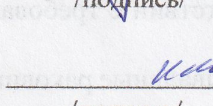
Члены бракеражной комиссии:

Директор
МОАУ «СОШ № 11»:  М.А. Некрасова
/подпись/

Заместитель директора
по ВР МОАУ «СОШ №11»:  А.К. Чернышова
/подпись/

Социальный педагог
МОАУ «СОШ №11»:  И.И. Сорокина
/подпись/

Фельдшер
МОАУ «СОШ №11»:  Н.Б. Осадчук
/подпись/

Повар-бригадир
ООО «КШП «Подросток»:  К.В. Насибуллина
/подпись/