

АКТ № 2

по результатам проверки организации и качества питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 24 имени Героя Советского Союза А.В.Федотова Кировского района Волгограда»

Дата 23.09.21г

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, планом работы комиссии в период с 18.09.21г. по 23.09.21г.

проверяющими:

Ушкаловой Е.Н.- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии
Братчиковой Е.Б. – ответственной за организацию питания обучающихся,
Максимовой А.В. – председателем общешкольного родительского комитета,
Горшениной Н.А. – заместителем директора по ВР, члена Совета ОУ,
Новокщеновой С.Н.- председателем родительского комитета 3а класса,
Лобачевой Е.А.- председателем родительского комитета 7а класса,
Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

по вопросу организации питания обучающихся и качества приготовления пищи в МОУ СШ №24.

В ходе проверки установлено следующее:

1. В целях укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов в МОУ СШ №24 по приказам № 148, №149, №150, №151, от 31.08.21 года организовано горячее питание обучающихся. Ответственной за организацию горячего питания обучающихся с 01.09.21 года назначена заместитель директора по УВР Братчикова Е.Б.. (приказ № 144 от 31.08. 21г.)

В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд и выполнения санитарно-гигиенических требований в школе создана бракеражная комиссия в количестве 4-х человек, приказ № 147 от 31.08.21 года.

2. В целях социальной поддержки населения на основании личных заявлений родителей и справок из отдела социальных выплат в школе предоставлено льготное питание обучающимся с 01.09.21г по 25.05.2022года по категории «Получатель детского пособия» в количестве 80 человек, по удостоверениям многодетной семьи 97 обучающимся, ученикам, имеющим статус ОВЗ в количестве 12 человек, 8 ученикам, имеющим статус ребенок-инвалид, 591 обучающимся 1-4 классов.

Общее количество детей, получающих бесплатное горячее питание за бюджетные средства составляет – 622 человека. За родительскую плату питание организовано в 5 а классе, в 7 а классе, в 7г классе.

3. В столовой имеется в наличии и своевременно оформляется в соответствии с требованиями учетная документация:

- бракеражный журнал готовой продукции (оценку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая состоит из 4 человек, в том числе и медработника (по согласованию), Требования к заполнению данного документа соблюдаются: указываются все продукты изготовленные в этот день, время снятия бракеража, подписи ответственных за снятие бракеража, записи о закладке суточных проб.)
- бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (заполняется регулярно в соответствии с требованиями санитарных норм)
- журнал здоровья (осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания)
- журнал витаминизации;

- журнал учета неисправностей технологического и специального оборудования.
- санитарные книжки сотрудников (медицинская комиссия пройдена, все сотрудники имеют допуск к работе).
- Журнал уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции
- Журнал учета выдачи работникам масок и перчаток;
- Журнал инструктажа работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.
- Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции.
- Журнал контроля состояния работников путем замеров температуры тела в целях предупреждения коронавирусной инфекции.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность с указанием даты выработки и сроков хранения продукции. Сертификаты соответствия есть на все крупы, удостоверения качества на рыбу, масло сливочное и сосиски, ветеринарные справки на кур, яйца, рыбу.

Ежедневное меню соответствует вариантам 12-ти дневного меню, разработанного Департаментом по образованию администрации Волгограда и согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области. Подбор блюд в меню хороший, в нем достаточно мясных блюд, свежих фруктов, овощей. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню – раскладке. Готовая пища имеет приятный запах и вкус. На витрине имеются ценники на реализуемую буфетную продукцию. Товарное соседство соблюдается.

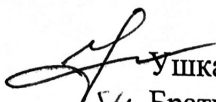


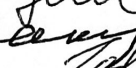


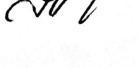
Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками и хранятся 48 часов.

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

В столовой вывешен информационный стенд для родителей. Имеется график питания. По рекомендации Роспотребнадзора, он носит ступенчатый характер. Во время приема пищи в столовой присутствуют обучающиеся одной параллели которые рассажены с соблюдением социальной дистанции. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Во время перемен в столовой осуществляется дежурство дежурным администратором и дежурным учителем. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на пяти переменах в первой смене и на двух переменах во второй смене продолжительностью 20 минут с предварительным накрытием столов.

Акт составлен на двух страницах, в одном экземпляре.

Члены комиссии по контролю и организации питания и качеством приготовления пищи для обучающихся МОУ СШ №24:

 Ушкалова Е.Н.
 Братчикова Е.Б.
 Лобачева Е.А.
 Горшенина Н.А.
 Максимова А.В.
 Голосная А.В.
 Новокшенова С.Н.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир



Гладышева Н.В.