

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» города Когалыма
(МАОУ СОШ №1)

ул. Набережная, 55-А, г.Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменской области),
628482, факс (34667)46664, тел.4-70-57, ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП
8608040650/860801001

27.10.2023

№ 2

АКТ
проверки работы столовой

Основание: Основание: приказ МАОУ СОШ №1 №406 от 31.08.2023 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников» и план-график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников МАОУ СОШ №1 на 2023 – 2024 учебный год.

Комиссия в составе:

О.А. Карпушова - социальный педагог
С.Н. Тебякина – заместитель директора
М.М.Тулшарова - член родительского комитета
О.Р.Ильясова – член родительского комитета
М.С.Саакян- член родительского комитета

Цель проверки: Документы учащихся льготной категории питания, соответствие количества детей по списку и их посещаемость столовой (Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением суточных проб. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Документы на питание учащихся льготной категории находятся в порядке, хранятся в отдельной папке. Имеются приказы на постановку учащихся на двухразовое льготное питание. Количество детей льготной категории питания на 27.11.2023 составляет 323 человек. Льготным питанием обеспечены: 271 — дети из многодетных семей, 1— из малообеспеченных семей, 18 — опекаемые дети, 12 – дети с ОВЗ, 9 - дети-инвалиды, 12-дети мобилизованных родителей. На момент проверки (4 перемена 1 смены) все дети льготной категории, присутствующие в школе получили дополнительное питание (обед). Количество учащихся льготной категории, указанные в заявках и фактически присутствующие в школе соответствуют.
2. Организация питания детей льготной категории проводилась организованно. Культура поведения детей в школьной столовой соответствует нормам.
3. Питание льготной категории осуществлялось по 5 дню циклического меню.
4. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Борщ с капустой и картофелем, смясом и сметаной	250/25/25	245/20/20
Пюре картофельное	200	195
Шницель из гов. с маслом слив.	100/5	95/5
Яблоко	100	98
Напиток Витопка с витаминами и пребиотиками	200	200

Взвешивание блюд показало не соответствие норме выхода по меню.

5. Органолептические свойства блюд соответствуют ТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:

а) внешний вид — картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

б) внешний вид: форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом, паницы — кругло-приплюснутая, паницы — плоскоовальная. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки — светло-коричневый, на разрезе — светло-серый. Вкус: в меру соленый, мясной. Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

в) внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки. Консистенция: овощи — мягкие, капуста свежая — упругая; соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

г) напиток клюквенный — имеет характерный цвет, сладкий.

6. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:

✓ Яйцо хранится в отдельном холодильнике, имеется ярлык с датой выпуска, срок хранения соблюдается. Яйца обрабатываются специальным раствором, посуда для обработки яиц промаркирована, обработка яиц проводится работником пищеблока в отдельной спецодежде, на которой имеется соответствующая маркировка.

✓ Мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре.

✓ Сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН.

✓ Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко, йогурты, соки соответствует нормам, составляет 22°C, влажность воздуха — 67%.

✓ Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения, просроченная продукция не обнаружена.

7. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.0179-20) не обнаружено.

8. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.

9. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедемости» составило 30%.

Выводы:


1. Отметить добросовестную работу социального педагога О.А. Карпушовой, администратора зала О.М. Кубряковой по организации питания учащихся льготной категории.


2. Отметить добросовестную работу заведующей производством Волошиной Л.Т., за четкую организацию питания учащихся и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель комиссии:  О.А. Карпушова – социальный педагог
С.Н. Тебякина – заместитель директора

Члены комиссии:  М.М. Тулпарова – член родительского комитета
 М.С. Саакян – член родительского комитета
 О.Р. Ильясова – член родительского комитета

Присутствовали:  Л.Т. Волошина – заведующая производством
школьной столовой

С актом ознакомлен директор МАОУ СОШ №1  Е.А. Гулиева