

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 81**

620042 г. Екатеринбург, Избирателей, 68

тел./факс 8(343)325-45-80

e-mail: school81-ekb@yandex.ru

АКТ

проверки качества питания обучающихся в МБОУ СОШ № 81

Дата проверки: 08.02.2022 г.

Состав комиссии:

Лазарева А.Р. – директор МБОУ СОШ №81;

Кустова Н.В. – директор ЕМУП «ШБС № 11»;

Макушева А.А. – председатель Совета родителей МБОУ СОШ №81.

Котельникова Ю.В. – главный специалист Управления образования Орджоникидзевского района Департамента образования Администрации г. Екатеринбурга

Комиссией была проведена проверка организации питания обучающихся МБОУ СОШ №81, в ходе которой было установлено:

- питание организовано в соответствии с утверждённым графиком питания, время питания по графику обучающихся с 10:30 – 10:50;

- накрытые блюда соответствуют утвержденному двухнедельному меню;

- на 10:30 накрыто 48 порций на 2 класса (10 «А» - 24 чел., 11 «А» - 24 чел.);

- блюда накрыты в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по соблюдению противоэпидемиологических норм (4 порции за одним столом, из расчета 4 посадочных места);

- меню на 08.02.2022 г.: запеканка картофельная с мясом, помидор свежий, чай с сахаром, хлеб крестьянский витаминный.

- при дегустации блюд:

1) запеканка картофельная с мясом (внешний вид - характерный данному блюду, запах ароматный, фарш из свиного мяса - мягкий, готовый);

2) помидор свежий (нарезан дольками по 3 штуки в порции, вкус соответствующий овощу);

3) чай с сахаром, цвет – светло-коричневый, вкус - сладкий;

4) хлеб белый витаминный, дата выработки и поступления 08.02.2022 г., мягкий;

- в 10:30 при замере контактным термометром (обработанным стерильной салфеткой) температуры готовых блюд на столах у обучающихся: запеканка – 66⁰, чай – 77⁰ (фото прилагается);

- при контрольном взвешивании одной порции запеканки (тарелка 254 г.) (норма 250 г.), чай – 200 г. (норма 200 г.) (фото прилагаются).

Бракераж готовых блюд фиксируются в журнале, заполняется ежедневно. Последняя дата заполнения 08.02.2022 на 10:30. В состав бракеражной комиссии входят: Лазарева А.Р. – председатель комиссии, Абдулманова А.С. – диспетчер по питанию, школьный фельдшер Зуева Л.В., Буторина А.Ю. – заведующая производством.

Ежедневно заполняются листы температурного режима холодильного оборудования, хранение продуктов соответствует требованиям СанПиН.

Журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется ежедневно под контролем медицинского работника.

Ведется контроль за приходом и расходом продуктов. Контроль осуществляется ежедневно с фиксацией в журнале заведующим производством Буториной А.Ю.

Температура готовых блюд фиксируются в бракеражном журнале ежедневно.

Фактическое меню соответствует двухнедельному меню.

Сотрудники пищеблока находятся в специальной одежде (косынки, перчатки, маски).

Проведена проверка медицинским работником складских помещений пищеблока производственных помещений (мясной, овощной, мучной, холодный, горячий цеха) температура холодильной камеры +2, что соответствует норме, влажность склада сухих продуктов - 65%, что соответствует норме, товарное соседство соблюдено, ярлыки и сопроводительная документация на продукты в наличии. Санитарное состояние складских и производственных помещений соответствует санитарным нормам и правилам.

Проведена проверка обеденного зала. В обеденном зале чисто.

Санитарная обработка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В наличии перед обеденным залом санитайзеры с антисептиком для рук, дозаторы с жидким антибактериальным мылом для рук, бумажные полотенца, в запасе на 30 дней. Пищеблок, обеденный зал обеспечены облучателями-рециркуляторами ОРУБп-3-3 (Дезар-4). В холодном цехе установлен облучатель-рециркулятор ОРУБн-3-3 (Дезар-3). В горячем цехе и обеденных залах размещены облучатели бактерицидные VIPRA серия ОБН.

Проведена проверка сайта ОУ. Наличие разделов «Питание», «АИС Питание» имеется. Двухнедельное меню выставлено актуальное (5 вкладок), ежедневное меню имеется. Скриншоты информации с сайта прилагаются.

03.02.2022 года состоялась беседа по телефону с Н.А. Сорокиной по вопросам, указанным в обращении и просьбой прийти на проверку столовой. Сорокина Наталья Александровна объяснила, что причина составленного ею обращения заключается в том, что дочь пожаловалась ей на холодное и невкусное питание. Родитель Сорокина Н.А. оставила без внимания приглашение на проверку в школьную столовую. На проверку в рамках родительского контроля был приглашен председатель Совета родителей Макушева А.А.. По просьбе Макушевой Анастасии Александровны заведующая производством предоставила технологические карты приготовления блюд. Установлено, что ТТК соответствуют номерам двухнедельного меню, журнал закладки основных продуктов ведется, питание соответствует температурному режиму и приготовлено по ТТК.

Комиссией проведен опрос обучающихся 9-11х классов по удовлетворенности горячим питанием в школе. Жалобы на вкусовые качества, температуру и внешний вид готовых блюд отсутствуют.



А.Р. Лазарева



Н.В. Кустова

А.А.Макушева

Ю.В. Котельникова