Кнотиков Артём Петрович
Подписан: Кнотиков Артём Петрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-12-20 06:32:35
Foxit Reader Версия: 9.7.1

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УНЪЮГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

АКТ №3

От 25 ноября 2021 года

Проверки школьной столовой Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Комиссия в составе:
Председателя: М.А. Гапон, заместитель директора по ВР
Членов комиссии:
АВ. Сухова, родитель
НВ Андреичева, родитель
СН Кривостаненко, медицинская сестра
ВА Слободскова, социальный педагог

Составили настоящий акт в том, что 25 ноября 2021года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10:40-11:00 час. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) В столовой на 25 ноября 2021 (согласно перспективному меню) было предложено на

завтрак:
Запеканка творожная
Хлеб пшеничный в/с
Хлеб ржано / пшеничный
Чай с лимоном
Печенье

Обед: для детей льготных категорий семей
Салат из свежей капусты
Рассольник по-ленинградски
Печень по-строгановски
Каша гречневая
Хлеб пшеничный в/с
Хлеб ржано /пшеничный
Напиток из шиповника
Груша

2) Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций запеканки творожной и 3 порции печени по-строгановски, полученная масса равнялась 600г запеканки творожной и 270/150гпечени по-строгановски, что соответствует норме (выход готовой порции запеканки -200г, выход печени порции -90/50г). При дегустации члены комиссии отметили, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовленных блюд. 5) У входа в

столовую оборудовано место для питьевого режима учеников. Имеется кулер с бутылём питьевой воды, рядом - одноразовые стаканы. Бак для сбора использованных стаканов имеется. Дата открытия бутыля с водой промаркирована от 25.11.2021-8-00 час.

6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 сушек. Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за порядком (принятием пищи). В обеденном зале для каждого класса отведены отдельные столы, посадочных мест детям хватает. После каждого класса идет обработка столов и скамеек дезинфицирующим раствором. Моющие и дез. средства хранят в таре производителя в специально отведенных местах, недоступных для питающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7) В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

8) Комиссия посетила пищеблок. Имеются бактерицидные лампы -3шт, все исправны и включаются с определенной периодичностью. Нарушений не было выявлено. Повара и кухонные работники работают в масках и перчатках. Для мытья рук имеются раковины и жидкое мыло.

9) Производственные столы чисто вытерты, обработаны дезинфицирующими средствами, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Оборудование в моечном помещении в исправном состоянии. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические мед, осмотры и аттестации.

10) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.11) Запрещенных продуктов в питании детей не обнаружено. Работники столовой накрывают на столы до начала перемены согласно ведомости посещения учеников на данный день. .

12) Работники столовой ознакомлены с результатами проверки.

Вывод: в МКОУ «Унъюганской СОШ №1» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель:
М.А.Гапон:
Члены комиссии:
А.В.Сухова:
Н В Андреичева:
СН Кривостаненко:
ВА Слободскова: