

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**организации горячего питания школьников в МАОУ СОШ № 38**

корпус № 1

« 18 » 10 2023г.

Учреждение: муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 38

Адрес г. Калининград, ул. Зеленая, д. 18а

Комиссия в составе:

- Махаева В.А., заместитель директора по ресурсам, председатель комиссии;
- Иванова Т.А., заместитель директора,
- Гаврюшева К.А., социальный педагог,
- Асанова А.М., представитель родительской общественности;
- Землякова Г.П., представитель родительской общественности;
- Воробьева И.М., представитель родительской общественности;
- Асмоловская К.А., представитель родительской общественности,

произвела проверку качества предоставляемого горячего питания школьников в МАОУ СОШ № 38

в присутствии представителя поставщика услуги: Александрова И.А.

Питание учащихся осуществляется на основе договора от 10.08.2023г №0608

Поставщик услуги- ООО «АПШЕТИТ»

**Наличие документации по организации питания в учреждении:**

- приказ об организации питания учащихся, о создании бракеражной комиссии - да/нет
- бракеражный журнал готовой продукции - да/нет
- требования к ведению журнала бракеража готовой пищевой продукции- соблюдаются/ не соблюдаются;
- согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области цикличное меню- да/нет
- наличие пофамильного ежедневного табеля учета питающихся - да/нет
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов - да/нет
- журнал температурного режима в холодильниках- да/нет
- журнал температуры и здоровья сотрудников- да/нет
- журнал витаминизации блюд (накладные) - да/нет
- документация по выдаче продуктовых наборов, предоставляемых учащимся с ОВЗ, обучающимся на дому - да/нет
- состав продуктового набора соответствует примерному рекомендуемому перечню - да/нет
- наличие фотофиксации продуктовых наборов, предоставляемых учащимся с ОВЗ, обучающимся на дому - да/нет
- наличие ежедневного согласованного меню с указанием выхода блюд, энергетической ценности рациона, соотношения белков, жиров и углеводов (питания за счет средств областного бюджета; блюд за наличный расчет; диетического питания) - да/нет

- наличие договоров на лабораторные исследования, - да/нет
- наличие договоров на стирку одежды, - да/нет
- наличие договоров на ремонт и обслуживание оборудования; - да/нет
- наличие договоров на вывоз отходов, - да/нет
- наличие договоров на возмещение коммунальных расходов, - да/нет
- наличие договоров на дезинсекцию/дератизацию; - да/нет
- наличие технологических карт; - да/нет
- наличие Программы производственного контроля - да/нет

**Соблюдение требований к санитарно-техническому состоянию:**

- наличие холодной и горячей воды да
- канализации да
- вентиляции да
- своевременность текущего ремонта да
- наличие холодильного и технологического оборудования да

- температурный режим холодильников: соблюдается (+2+6 град.)/ нет
- разделочный инвентарь, кухонная посуда- промаркированы/ не промаркированы, в полном наборе/нет, трещины, сколы на посуде отсутствуют/ в наличии
- условия труда (наличие санитарной одежды, спецодежды, раздевалок, туалета и др): имеется
- хранение спецодежды упорядочено/ не упорядочено
- хранение личной и санитарной одежды раздельное/ совместное

**Соблюдение правил личной гигиены работниками:**

**Соблюдение требований к санитарно-техническому содержанию:**

- обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: обеспечено/не обеспечено
- санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, посуды и их хранение: удовлетворительно/ не удовлетворительно, упорядочено/ не упорядочено;
- хранение уборочного инвентаря: упорядочено/ не упорядочено, промаркирован/ не промаркирован
- санитарное содержание складских и производственных помещений: удовлетворительное/ не удовлетворительное
- санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное/ не удовлетворительное
- частота проведения «генеральной уборки» помещений \_\_\_\_\_

**Соблюдение требований к приемке, хранению, переработке пищевых продуктов и продовольственного сырья:**

- наличие сопроводительных документов на продукты, копии документов, подтверждающих качество продуктов, - да/нет
- входной контроль поступающих продуктов, - да/нет
- соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции: соблюдается/не соблюдается; наличие маркировочных ярлыков на продуктах: в наличии/ отсутствуют
- товарное соседство при хранении сырой и готовой продукции: соблюдается/не соблюдается
- соблюдение требований к обработке сырья,
- соблюдение точности технологического процесса (раздельная обработка продуктов до и после тепловой обработки: соблюдается/не соблюдается; наличие технологических карт на блюда: в наличии/ отсутствуют; соблюдение температурных режимов приготовления: соблюдается/не соблюдается)

- органолептическая оценка готовых блюд в журнале бракеража: регулярно/не регулярно/отсутствует
- отбор суточных проб: производится/отсутствует, в полном объеме/ не в полном объеме; правильность хранения суточных проб: да/нет

Обеспечение С-витаминизации готовых блюд, использование продуктов питания, обогащенных витаминами и микронутриентами: обеспечивается/нет  
 Ассортимент буфетной продукции (соблюдение утвержденного ассортиментного минимума): широкий/ограниченный.

#### Анализ качества предоставляемых блюд

- соответствие предлагаемых учащимся блюд утвержденному меню: да/нет
- оценка органолептических показателей и степени готовности пищевой продукции:

Наименование	Оценка
<i>Омлет с кукурузой</i>	<i>5</i>
<i>какао с печеньем</i>	<i>5</i>
<i>Раверльник на бульоне</i>	<i>5</i>
<i>котлета рыбная</i>	<i>5</i>

#### Результаты выборочного контрольного взвешивания порций, обеспечение нормы выхода, указанной в меню, в выдаваемых порциях:

Наименование	Количество отобранных порций	Результаты взвешивания	Расхождение с нормой выхода, указанной в меню
<i>Омлет с кукурузой</i>	<i>3</i>	<i>180</i>	<i>180</i>

Взвешивание осуществлялось в присутствии представителя организатора питания

*Мерзерева И. А.* ( *подпись* )

Условия для организации питания: Помещение столовой на 70 мест

Режим работы столовой – с 8<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>, соблюдается/ не соблюдается

Режим работы буфета – с 8<sup>00</sup> до 17<sup>00</sup>, соблюдается/ не соблюдается

Питьевой режим учащихся: организован/не организован, вода кипяченая/ бутилированная

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены учащимися (наличие мыла, полотенец/ электросушилок) в наличии/ частично отсутствуют/ отсутствуют

Просветительская информация по вопросам здорового питания: в наличии/ отсутствует

#### Мониторинг наполняемости раздела по питанию школьного сайта

- наличие информации о конкурсных процедурах и реквизитах заключенных договоров с организатором питания: да/нет
- наличие ежедневного меню за весь период: да/нет
- наличие меню для разных категорий: да/нет
- наличие меню дополнительных блюд: да/нет
- наличие информации об итогах родительского контроля: да/нет

Заключение комиссии: Еда вкусная, полезная.  
Есть вопросы к бюджету, очень много хитроу-  
кого ассигнований и вопрос: что с ценовой  
категорией, очень завышена. Хотелось бы увидеть  
малочку, продукцию.

Подписи: Асанова А.И. [подпись]  
Махаев С.А. [подпись]  
Тавришва Л.Т. [подпись]  
Зеленцова П.П. [подпись]

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_