

АКТ ПРОВЕРКИ
организации горячего питания школьников в MAOY COII № 38

корпус № 2

« 26 » февраля 2024г.

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

Адрес г. Калининград, ул. Зеленая, д. 18-А

Комиссия в составе:

- Махаева В.А., заместитель директора по ресурсам;
 - Иванова Т.А., заместитель директора по УВР,
 - Алиева О.А., заместитель директора по ВР,
 - Гаврюшева К.А. Социальный педагог, организатор питания
 - Землякова Г.П., представитель родительской общественности;
 - Воробьева ., представитель родительской общественности.
 - Славинкина В.Ю. - представитель пер. общественности
- произвела проверку качества предоставляемого горячего питания школьников в MAOY COII № 38

в присутствии представителя поставщика услуги: Бродяева А.А.

Питание учащихся осуществляется на основе договора от 30.12.2023г №1

Поставщик услуги- ООО «КАРАВАЙ» - Антитит

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 имеется
- канализации имеется
- вентиляции имеется
- своевременность текущего ремонта имеется
- наличие холодильного и технологического оборудования имеется

- 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
- условий труда (наличие санитарной одежды, спецодежды, раздевалок, туалета и др): в наличии

- 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/ неудовлетворительно, упорядочено/ не упорядочено;
- хранение уборочного инвентаря: упорядочено/ не упорядочено, промаркирован/ не промаркирован
- санитарное содержание складских и производственных помещений: удовлетворительное/ неудовлетворительное
- санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное/ неудовлетворительное
- частота проведения «генеральной уборки» помещений каждому дню

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 поточности 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
каша овсяная	5
бутерброд с мясом и сыром	5
яблоко	5
кафеинный напиток	5

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
каша	3		норма
бутерброд	3		норма

Взвешивание осуществлялось в присутствии представителя организатора питания Табережневой К.А.

Условия для организации питания: Помещение столовой на 130 мест

Режим работы столовой - 8:00 до 16:00, соблюдается/ не соблюдается

Режим работы буфета - 8:00 до 16:00, 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 разным категорий: да/нет

- наличие меню дополнительных блюд: да/нет

- наличие информации об итогах родительского контроля: да/нет

Заключение комиссии:

Все отлично, родители все понравилось, все вкусно и сытно.
В.В. Мамиккина

Подписи:

А. М. Мухоморова
М. М. Махалева 8А
А. В. Власова 8А
О. В. Мамкина 8ВБ.