

КГУ «Общеобразовательная школа № 5 имени
Бауыржана Момышулы отдела
образования города Костаная»
Управления образования акимата
Костанайской области

Акт № 1

контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в школьной столовой

Дата 30.09.2022г.

Бракеражная комиссия по контролю за питанием в составе:

- 1.Лукашина Т.В.- заместитель директора школы по воспитательной работе, заместитель председателя бракеражной комиссии, ответственная за питание.
- 2.Баяхметова А.М.- социальный педагог, член бракеражной комиссии
- 3.Пономарева А.Л.- председатель попечительского совета, член бракеражной комиссии .
- 4.Муздибаева Р.Т.- председатель профсоюзного комитета, член бракеражной комиссии.
- 5.Наурызбай Г.- медицинский работник, член бракеражной комиссии.

Организацию питания осуществляет, осуществляет ПК «Сказка»
Заведующая производством Князева В.М.

Цель проверки : анализ работы школьной столовой, организация горячего питания, соблюдение санитарно- гигиенических норм и требований.

Задачи:

- * проверка организации питания обучающихся;
- *Наличие сертификатов качества продуктов;
- *Проверка качества готовой продукции, поступающей на пищеблок;
- *Проверка условия хранения продуктов питания, качество имеющих в наличии продуктов;
- *Соблюдение сроков реализации продуктов;
- *Проведение проверки на соответствие ежедневного меню и выполнение норм выхода готовой продукции;
- *санитарное состояние столовой

В ходе проверки было установлено:

- 1.Наличие перспективного сезонного меню - в наличии имеется
2. Наличие ежедневного меню – в наличии имеется.
3. Соответствие ежедневного и перспективного меню - соответствует контроль за качеством продукции, поступающей на пищеблок.

- 1.Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, производитель) - в наличии имеется
2. Соответствие поставляемого продукта сертификатом качества продуктов

и товарно - транспортными накладным- соответствует

3. Органолептические показатели – в норме
 4. Хранение суточной пробы – в наличии имеется
 5. Бракеражный журнал готовой продукции-оформлен
 6. Технические карты – в наличии имеется
 7. Наличие контрольного блюда имеется
 8. Журнал допуска к работе – в наличии имеется, оформлен, все сотрудники пищеблока медицинским работником допущены к работе
 9. Наличие у сотрудников пищеблока специальной одежды (халаты, колпаки, косынки, перчатки) - в наличии имеется.
- Внешний вид сотрудников пищеблока - чистый, опрятный. Соответствует требованиям.

Организация питания

1. Режим работы пищеблока имеется
2. Наличие графика питания обучающихся - в наличии имеется
3. Организация мытья рук - организовано
4. Столы накрываются во время, к приходу детей. Столы и места в зале закреплены за каждым классом. На столах таблички с указанием класса , классного руководителя и количества обучающихся в классе.
5. Во время проверки в столовой присутствуют дежурный администратор, дежурный учитель и классные руководители с целью учета питания учащихся.

Санитарное состояние пищеблока

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных, складских помещений и обеденного зала – удовлетворительное. В зале обеденном чисто. Влажная уборка проводится после каждого приема пищи. Горячая и холодная вода имеются. Сушуары работают. Мыло для мытья рук имеется.
2. Наличие торгово-технологического и холодильного оборудования - в наличии имеется, в исправном состоянии. Соблюдается санитарное соседство продуктов хранения согласно санитарно - гигиеническим требованиям
3. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками, их маркировка и хранение обеспечены, промаркированы
4. Обеспеченность столовой посудой и приборами - обеспечены в достаточном количестве
5. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытье посуды - в наличии имеется.
6. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, места хранения - обеспечены, упорядоченно
7. Хранение и обработка ветоши - упорядоченно
8. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) - в наличие имеется, упорядочены и промаркированы.
9. Наличие весового оборудования - в наличии имеется, в исправном состоянии

Организация питьевого режима

Питьевой режим организован (кипяченая вода). Имеются два эмалированных чайника с кипяченной водой, 2 разноса с маркировкой «стаканы чистые», «стаканы использованные». Кипяченая вода используется не более 3-х часов.

Медицинским работником школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований контролирует питьевой режим, проверяется температура питьевой воды, даваемой ребенку.

Контрольное блюдо.

Выход продукции соответствует нормам указанным в меню

Меню на 30.09.2022г

Плов с куриным филе	25	200
Салат из свежей морковки	100	100
Кисель	180	200
Хлеб	40	40

Меню соответствует, блюда приготовлены согласно технологии приготовления с учетом перспективного меню, возраста учащихся.

Салат свежей моркови . Чувствуется запах свежей моркови.

Плов с куриным филе. Филе порезано кубиками на вкус сочное – мягкое, в меру соленое. Рис проварен, рассыпчатый.

Кисель без пленок охлажденный, фруктово – ягодным вкусом, сладкий.

Хлеб мягкий свежий.

Выводы: Комиссией по контролю за организацией и качеством питания было установлено, что санитарно-гигиенические требования в столовой соблюдаются и соответствует норме. Ежедневное меню соответствует перспективному меню, утверждено и согласовано. Вывешено в обеденном зале. Блюда приготовлены в соответствии с рецептурой и соблюдением технологий. Качества пищи соответствует нормам. Выход продукции при контрольном измерении соответствует нормам, отраженным в меню. Количество порции соответствует количеству учащихся.

Реализация запрещенных продуктов не производится.

Ведется документация: бракеражный журнал готовой и сырой продукции, Журнал соответствия качества продукции, журнал осмотра сотрудников пищеблока.

В обеденном зале столы после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Для раздачи порционных блюд используются подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к столу рядом с моечным.

Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятие в кружках, секциях). Школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.

Сотрудники столовой здоровы, жалоб нет. Внешний вид соответствует, доброжелательны и внимательны к детям.

Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

Предложения и рекомендации:

1.Заведующей производством Князевой В.М.

Строго следовать по выполнению перспективному меню.

Соответствие ежедневного меню к перспективному.

2.Классным руководителям. Рекомендовать провести классные часы по культуре питания, обращая внимание на необходимость горячего питания-залога успешной учебы в школе.

Заместитель директора по ВР:

Социальный педагог:

Медицинский работник:

Председатель профкома:

Родительский комитет:

Лукашина Т.В.

Баяхметова А.М.

Наурызбай Г.

Муздибаева Р.Т.

Пономарева А.А.

