государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 2 городского округа Отрадный Самарской области

446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Советская, д. 48. Тел./факс 8/84661/2-38-99

АКТ № 27 от 21.10.2021г.

о результатах проверки общественной комиссией столовой ГБОУ ООШ № 2 г.о.Отрадный Самарской области

Комиссией в составе:

- заместителя руководителя Управления по социальной политике Администрации городского округа Отрадный Бойковой И.В.,
- представители родительского комитета Кожевниковой Е.М, Светкиной Н.В..,
- в присутствии и.о.директора ГБОУ ООШ № 2 г.о.Отрадный Моисеевой Н.Н., проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено: для организации питания в образовательном учреждением, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье, с полным циклом приготовления блюд. Организацией питания в ГБОУ ООШ № 2 г.о. Отрадный Самарской области занимается ООО «Лагвица» юр.адрес: 446300, Самарская область, г.Отрадный, ул. Пионерская, 29. Директор Панфилова С.К.

В школе организовано бесплатное горячее питание для детей 1-4 классов: для учеников

1-ой смены горячий завтрак, для учеников 2-ой смены горячий обед. Для детей с ОВЗ – 88 человек – организовано двухразовое горячее питание.

Охват горячим питанием обучающихся с 1 по 4 класс составляет 100%.

Также организовано питание на платной основе для обучающихся 5-9 классов.

Питание организовано по графику, с учетом возрастных групп обучающихся.

Питание осуществляется по примерному двухнедельному меню, утвержденному территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном.

Меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о наименовании блюда, массы и калорийности порции, ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется шеф-поваром школьной столовой и медицинским работником школы. Все приобретаемые продукты имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Школьной столовой на 21.10.2021 для питания детей с 1 по 4 класс было предложено:

- первая смена:

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена
гор.блюдо	267	Каша "Дружба"	200	
гор.напиток	ТТК	Сок фруктовый	200	
хлеб	6	Батон с колбасой пк	50	
Итого				85,91

- вторая смена:

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена
закуска	71	Помидоры свежие	50	
1 блюдо	ТТК	Суп из овощей с фасолью с курицей	200	
2 блюдо	278	Тефтеля мясная с соусом	100	
гарнир	457	Гречка отварная	150	
хлеб	13002	Хлеб пшеничный и ржаной	80	
	ТТК	Сок фруктовый	200	
Итого				100,41

Для детей с ОВЗ дополнительно предложены: яблоко- 1 шт., выпечка – 100 гр.

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена
фрукты		Десерт фруктовый	100	
закуска	71	Помидоры свежие	50	
1 блюдо	ТТК	Суп из овощей с фасолью с курицей	200	
2 блюдо	278	Тефтеля мясная с соусом	100	
гарнир	457	Гречка отварная	150	

хлеб бел.	424,04	Выпечка собственного производства	100	
хлеб черн.	13002	Хлеб пшеничный и ржаной	80	
	377,1	Чай с лимоном	200	
Итого				135,50

Для обучающихся 5-9 классов на платной основе было предложено аналогичное меню.

Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи работниками столовой. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Обучающиеся привлекаются к работам, связанным только с раздачей готовой пищи и уборке обеденных столов. К работам по уборке помещений и обеденных залах, обучающиеся, не привлекаются. Во время дежурства обучающиеся работают в фартуках (одноразовых халатах), головных уборах и одноразовых перчатках.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет фельдшер школы Меркушева Г.Н.

При осуществлении питания детей, учителя контролируют дисциплину и соблюдение правил личной гигиены обучающихся.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Столы и табуреты имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При входе в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона – установлены пять раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Мыло имеется в достаточном количестве.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания школы и включает в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. К производственным помещения относятся: варочная зона, мясной цех, овощной цех, раздаточная зона, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды и инвентаря. Во всех производственных цехах установлены раковины/ ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для получения проточной горячей воды установлены водонагреватели.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Разделочный инвентарь имеется в достаточном количестве – промаркирован, используется по назначению.

Санитарно состояние школьной столовой хорошее.

Комиссия в составе: _____ И.В. Бойкова

_____ Кожевникова Е.М.

_____ Светкина Н.В.

С актом комиссии ознакомлена:
И.о. директора ГБОУ ООШ № 2
г.о.Отрадный Самарской области _____ Н.Н. Моисеева