

Акт проверки организации питания в
МОУ СШ № 3 р.п. Кузоватово
от 21.09.2017 г.

Комиссия в составе:

Архипова А.Ю. - председатель профсоюзной организации

Носырев А.А., зам. директора по ВР

Чуракова И.Ю. – зам.директора по УВР

Кузнецова А.А.- председатель родительского комитета

Латышева О.Н., член родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ОО и установила:

1. Питание осуществляется на основе договора с МОУ СШ №1 р.п.Кузоватово от 02.02.2014г.

2.В ОУ питаются: 185 учащихся на родительские деньги

15 учащихся получают дотацию на питание (дети их малообеспеченных семей)

Процент охвата учащихся питанием: 86 %

3.Условия для организации питания:

Буфетно-раздаточная столовая: 30 кв. м. на 30 посадочных мест

График приема пищи

Время	Класс	Ответственные
9 ²⁰	1	Кандрашкина О.С., классный руководитель
9 ⁴⁰	2 5б	Кулешова О.Н., Ильина Н.Е., классные руководители
10 ³⁵	5а 6	Симонова В.А., Ломовцева С.Н. классные руководители
12 ⁴⁵	7 8 9	Манина Л.Е. Лачкина Г.П. Чуракова И.Ю., классные руководители
13 ³⁰	3	Сухорукова А.А., классный руководитель
14 ²⁵	4	Архипова А.Ю., классный руководитель

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций.

В столовой имеется следующее оборудование:

- электротитан 50 л – 1 шт;
- микроволновая печь – 1 шт;
- разделочный стол – 1 шт;
- разделочные доски и ножи (промаркированы);
- основные места оборудованы (моечная часть);
- стеллаж для хранения кухонной посуды -2 шт.;
- используются весы (для готовой продукции);

- имеется специальная 3-х секционная ванна для мытья кухонной посуды,
- 3 термоса на 20 л, 2 термоса на 15 л. для перевозки горячего питания.

Техника безопасности на пищеблоке соблюдается:

В столовой есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах, работник буфетно-раздаточной столовой работает в спецодежде, волосы заправлены под косынку, регулярно, согласно графику проводятся влажная уборка и проветривание помещения, имеется огнетушитель, работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках. Медицинская книжка повара-диспетчера соответствует требованиям нормативных документов.

Подвоз осуществляется ежедневно с понедельника по пятницу в 9.15 часов.

Общее состояние буфетно-раздаточной столовой.

На пищеблоке проведён косметический ремонт в августе 2017г. Достаточное количество моечных ванн для соблюдения режима (3-х гнездные) и кухонной посуды. Вид горячего водоснабжения на пищеблоке-накопительный водонагреватель – 1 шт. График генеральной уборки (один раз в неделю по пятницам). Общее состояние – удовлетворительное.

Результаты проверки технологии приготовления блюд.

Пища привозная.

Все столы промаркированы. Посуда, термоса, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды.

Результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря.

Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции:

После каждой операции разделочные доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 °С. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывают с применением моющих средств и хранят в специально выделенном месте. В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах.

Кухонная посуда (кастрюли, термоса) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью.

Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

Столовую посуду моют ручным способом в трехгнездовой ванне, предварительно очищая от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируя по видам.






Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:

Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:
В первой ванне освобожденную от остатков пищи посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств;
Во второй ванне посуду моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окончания работы;
В третьей ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C;
Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моют в ванне с добавлением моющих средств, а затем ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°C. Все используемые дезинфицирующие средства соответствуют СанПиН.

Выводы, предложения.

В основном, организация питания в МОУ СШ №3 р.п.Кузоватово осуществляется согласно требованиям СанПиН.

Члены комиссии:

	А.Ю.Архипова
	А.А. Носырев
	И.Ю.Чуракова
	А.А.Кузнецова
	О.Н.Латышева