

Акт проверки организации питания в МБОУ СОШ № 86

Комиссией в составе: заведующий сектором координации работы в сфере образования Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Н.И.Соловьева, заведующий школьным отделением МАУ ДГБ № 8 О.В.Гагарина, главный специалист отдела по потребительскому рынку Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Н.В.Галашева, заместитель начальника Управления образования Чкаловского района города Екатеринбурга Е.Ю.Власова, на основании распоряжений главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 15.09.2015 № 324/46/68 «О создании районной межведомственной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся МОО Чкаловского района города Екатеринбурга», от 20.01.2021 № 9/46/68 «О внесении изменений в распоряжение главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 15.09.2015 № 324/46/68 «О создании районной межведомственной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся МОО Чкаловского района города Екатеринбурга», в соответствии с графиком контроля организации питания обучающихся МОО Чкаловского района на 2020/2021 учебный год, 09.02.2021 проведена проверка организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 86.

В результате проверки установлено:

1) В МОО имеется утвержденное руководителем питающей организации и согласованное с директором МОО 14-дневного (двухнедельного) основного (организованного) меню. В меню имеются блюда и изделия, обогащенные микроэлементами и витаминными добавками. На информационном стенде размещена необходимая информация по организации питания. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, посуда для питьевого режима имеется в достаточном количестве, имеются отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в 4 смены. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью, имеющей покрытие без дефектов и позволяющее проводить обработку с применением моющих и дез.средств. Обработка столов горячей водой с моющим средством производится до и после каждого приема пищи. Ежедневная уборка обеденного зала производится с использованием дез.средств. Отопительные приборы в обеденном зале имеют ограждающие устройства.

Документы по организации питания имеются в полном объеме (приказы, положения и т.п.). Общественно-административный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю качества питания, ответственным по питанию от администрации школы. На сайте МОО размещена информация об организации питания.

Рекомендовано:

1. Актуализировать информацию, размещенную на сайте МОО.
2. Активизировать работу по увеличению охвата организованным питанием обучающихся.

2) По результатам обследования пищеблока выявлены нарушения:

1. Проведено контрольное взвешивание 5 порций мясного изделия «Котлета детская» выход 80 гр. Фактическая масса составила 76,4 гр (недовес 3,6 грамм на штуку).
2. Овощи (помидоры) с признаками порчи и гнили.
3. У поваров отсутствуют меню-раскладки блюд и изделий на текущий день.
4. В меню включен «Кекс морковный с изюмом», имеющий в своем составе эмульгаторы и консерванты, запрещенные в школьном питании.

5. Консервы (фасоль) банки металлические с деформированными краями.
6. Нарушена технология приготовления блюда «Рассольник по-Ленинградски» - добавлено большое количество томатной пасты, которой нет в рецептуре, плохо промыта крупа. Рассольник слизистый.
7. Салат из овощей (капуста белокочанная, огурец, перец) – горчит белокочанная капуста. В бракеражном журнале стоит оценка отлично, салат допущен к реализации.

Рекомендовано:

1. С поваром мясного цеха провести отработку приготовления мясных блюд.
2. С поваром горячего цеха повести отработку приготовления супов заправочных.
3. С поваром холодного цеха провести отработку приготовления салатов.
4. Вести контроль за выходом готовых изделий.
5. Вести контроль за закладкой продуктов в блюда.
6. Бракеражной комиссии вести контроль за качеством приготовления блюд. При ненадлежащем качестве, снимать блюда с раздачи. Все недочеты должны быть отражены в журнале.
7. Зав.производством на начало рабочего дня всем поварам выдавать меню-раскладки блюд по меню с обозначением необходимого количества сырья и выхода п/ф.
8. Исключить из меню изделия с запрещенными в школьном питании добавками.

Заведующий сектором координации
работы в сфере образования

Н.И.Соловьева

Заведующий школьным отделением
МАУ ДГБ № 8

О.В.Гагарина

Заместитель начальника
Управления образования Чкаловского района

Е.Ю.Власова

Главный специалист отдела по
потребительскому рынку
Администрации Чкаловского района
города Екатеринбурга

Н.В.Галашева