


Утверждаю:
Начальник МКУ «горУО»
 Т.В. Жбанова
«13» октября 2023г.

Акт
проверки по контролю организации горячего питания
учащихся в МАОУ СОШ № 8

г. Красноуральск

от 13.10.2023г.

Цель проверки:

Контроль за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 8. Обращение родителя (законного представителя) Медведевой Г.С. на качество пищи, температурный режим готовых блюд, недостаточность времени для приема пищи обучающихся.

Дата проверки: 13.10.2023г.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией горячего питания в образовательных организациях городского округа Красноуральск:

- начальника управления образования Жбановой Т.В.,
 - главного специалиста по охране труда и безопасности Алкаревой С.М.;
 - директора МАОУ СОШ № 8 Сивковой Н.А.;
 - ответственного лица за организацию питания в МАОУ СОШ № 8 Утробичевой К. С.;
 - заведующего производством, представитель Поставщика питания ИП «Комбината школьного питания» МАОУ СОШ № 8 Алексеевой В.Ю.;
- в присутствии законного представителя Медведевой Г.С.

В ходе проверки было выявлено следующее:

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой.

Время для приема пищи 20 минут, которого достаточно ребенку для приема пищи. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики.

Персонал столовой непосредственно перед приходом детей накрывают столы.

Дежурные блюда выставлены.

На каждом столе маркировка с указанием класса.

Блюда на момент проверки подавались горячими 65 С, в соответствии с требованиями СанПиН, но при опросе детей выяснилось, что иногда блюда бывают остывшими.

На момент проверки подавалась каша молочная «Дружба», сыр, напиток какао, что соответствовало 14-ти дневному меню. Сотрудники пищеблока работали в масках и перчатках.

Место для разогрева блюд и холодильник для хранения пищи (контейнеров) с диетическим питанием в школе имеется.

Были проведены пробы на соответствие органолептических свойств.

Наименование блюда	Вес блюда по меню	Вес фактический
Каша вязкая молочная пшеница и риса	200г	220г
Голубцы с курой и рисом (ленивые)	180г	188г.
Пирожок с картофелем	75г	75г
Яблоко	100 г	105 г

Проведена проба готовой продукции:

Наименование блюда	Соответствие с приготовлением технологической картой
--------------------	--

Каша вязкая молочная пшеница и риса	Крупа не доварена
Голубцы с курой и рисом (ленивые)	Соответствуют вкусовым качествам
Соус сладкий	Приготовлен не в соответствии с технологической картой, очень сладкий. Технологическая карта 326.01
Суп картофельный с рыбными консервами	Соответствуют вкусовым качествам

Суточные пробы отбираются и хранятся в холодильнике в соответствии с требованиями СанПин.

Выводы:

Директору МАОУ СОШ №8 (Сивковой Н.А.):

1. Проработать вопрос с медицинским работником о количестве детей, нуждающихся в диетическом питании.
2. Провести совещание с классными руководителями об организации диетического питания в срок до 17.10.2023г.
3. Усилить контроль за хранением и подогревом пищи для детей, которые приносят еду в контейнерах.
4. В уголке для разогрева и хранения пищи сделать надпись «Подогрев пищи».
5. Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Руководителю ООО «Комбинат школьного питания»:

1. Разработать меню для детей, нуждающихся в диетическом питании.
2. Не допускать нарушение технологических процессов в соответствии с технологическими картами.
3. Следить за температурным режимом подаваемых блюд.

Директор МАОУ СОШ № 8 Сивкова Н.А. _____

Главный специалист по ОТиБ Алкарева С.М. _____

От родительского контроля МАОУ СОШ №8 Медведева Г.С. _____

Получил:

Организатор питания _____