

Акт
проверки организации питания обучающихся
МОУ Великосельской СОШ
Гаврилов-Ямского МР
11.02.2014 года

Нами, педагогом-организатором санитарного надзора Яланузян И.Ю. и инженером технологической пищевой лаборатории Мароухиной Г.В. в присутствии директора школы Ежиковой М.С., ответственной за питание заместителя директора по УВР Ершовой М.Л., медицинского работника Кашиной Л.А. проведена проверка организации питания обучающихся.

Школа работает по шестидневной рабочей неделе в одну смену.

На момент проверки в школе обучается 190 человек в т.ч.:

- учащиеся 1-4 классов – 82 человек,
- учащиеся 5-9 классов – 93 человек,
- учащихся 10-11 классов 13 человек.

В школе имеется класс коррекции в количестве 6 человек, и обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в количестве 4 человек.

26 человек обучающихся из детского дома получают питание в детском доме.

Приказом директора школы определено лицо, ответственное за организацию питания учащихся в школе- заместитель директора по УВР Ершова Маргарита Львовна и медицинский работник Кашина Людмила Александровна.

Приказом директора школы создана бракеражная комиссия из трех человек (ответственный за питание, мед. работник, повар)

Охват питанием учащихся в 2013-14 учебном году составляет 100%.

В школе организован питьевой режим учащихся, перед входом в столовую установлен куллер с питьевой водой с разовыми стаканчиками.

В школе имеется столовая на 40 посадочных мест, где организовано питание обучающихся. Организация питания самостоятельная.

Штат работников столовой: повар – заведующая столовой 0,5 ед., повар- 2 ед., кухонная рабочая 1 ед., кладовщик 1 ед. Поварской состав столовой имеет специальное профессиональное образование.

Продукты питания и сырьё в столовую поступают согласно заключённых договоров: с ООО «Фабрикой деликатесов», ООО «Смак», Гаврило- Ямский хлебозавод. Завоз сырья и продуктов питания производится два раза в неделю. Сопроводительные документы и документы, подтверждающие качество и безопасность поступающего сырья и продовольственных товаров в момент проверки имелись в наличии. Товарное соседство хранения продуктов питания и поступающего сырья соблюдается, продуктов с истёкшим сроком реализации не установлено.

В ходе проверки оказана методическая помощь в умении определения качества товарной характеристики поступающего сырья и продуктов

питания, правильности оформления сопроводительной документации, подтверждающее их качество и безопасность.

При входе в столовую имеется информация о режиме работы столовой: установлены три раковины для мытья рук, мыло, два электрополотенца и бумажные полотенца.

Медицинский работник Кашина Л.А. производит калькуляцию блюд по компьютерной программе, оформляет меню и ведет учет табеля посещаемости столовой.

Ежедневное меню вывешено в обеденном зале столовой в кассете, утверждено директором школы, подписано ответственными лицами с расшифровкой подписи, указана масса порции блюда в граммах и цена.

В обеденном зале оформлен информационный стенд.

В столовой организовано горячее питание:

- одноразовое - для учащихся начальной школы на сумму 35 рублей в день на каждого;

- двухразовое питание детей из многодетных семей, группы ОБЗ на сумму 70 рублей в день на каждого;

-питание учащихся группы продленного дня за родительскую плату (завтрак -35 рублей, обед-35 рублей).

Деньги на питание за родительскую плату собирают классные руководители один раз в неделю. Заявки на количество питающихся оформляются в письменном виде.

На день проверки по меню обучающимся отпускалось:

Завтрак:

Каша рисовая молочная вязкая	200	6-60
Хлеб пшеничный	40	1-65
Масло сливочное	10	1-50
Кофейный напиток на молоке	200	6-70
Бананы	250	13-75

ИТОГО: 30-20

Обед:

Щи из св.кап. на мясном бульоне	250	13-85
Запеканка творожная	150	21-91
Молоко сгущенное с сахаром	30	3-79
Чай с сахаром	200	0-98
Хлеб ржаной	40	1-00
Булочка «Школьная»	50	1-87

ИТОГО: 43-40

При определении правильности норм закладки сырья установлено: при списании продуктов для приготовления блюд допущены отклонения.

Закладка мяса в первые блюда производится в котел, а не отпускается порционно в тарелку каждому ребенку.

Проверка правильности определения норм закладки сырья показала, что мед. работник не владеет должными знаниями и навыками пользования нормативными сборниками рецептур.

На день проверки суточные пробы готовых блюд оставлены в холодильнике, временной режим хранения соблюдается.

Бракераж блюд проводит медицинский работник и заносит ежедневно данные каждой приготовленной партии в бракеражный журнал.

Столовая обеспечена в достаточном количестве технологическим оборудованием. Приобретено новое оборудование, кухонная посуда и инвентарь:

- электронные весы;
- эл. 4-комфорочная плита;
- производственные столы.
- кастрюли и столовые приборы из нержавеющей стали;

На производстве столовой все необходимые рабочие инструкции имеются. В обращении имеются разделочные доски из дерева, которые промаркированы и используются по назначению. Имеющиеся столовые приборы (из нержавеющей стали) хранятся в металлической кассете.

Производство столовой обеспечено электронными весами с поверкой январь 2014 года.

Санитарное состояние производственных помещений, технологического оборудования удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами столовая обеспечена в достаточном количестве.

На производстве столовой в наличии имеется «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и выпечных изделий для общеобразовательных учреждений», Ярославль, 2006 г.

В ходе проверки произведен отбор проб блюд на полноту вложения сырья и определения пищевой и энергетической ценности готовых блюд.

Предложено:

1. Руководителю образовательного учреждения:

1.1 При закупке сырья и продовольственных товаров, напоминаем, что такое сырьё, как:

- сосиски, сардельки, колбасы варенные для детского питания,
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветлённые и с мякотью),
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов,
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания подлежат

государственной регистрации с указанием возрастных рекомендаций. Эти данные необходимо предоставлять поставщику при закупке вышеперечисленных продуктов питания. Основание: требования санитарных правил (приказ управления Роспотребнадзора по ЯО от 20.07.2010 г № 290 «О государственной регистрации продукции территориальными органами»).

2.. Ежедневно оформлять меню с соблюдением правил и порядком оформления меню: без сокращений в наименования блюд, в первых блюдах указывать через дробь, вес мясopодуlктов;

3. Нормы закладки сырья и продуктов питания на приготовляемые блюда производить в соответствии с действующими сборниками технологических нормативов

4. На новые блюда оформлять технико-технологические карты в соответствии с «Порядком оформления технико-технологических карт на новые и фирменные блюда».

5. На новые виды сырья, не вошедшие в сборник технологических нормативов, своевременно проводить контрольные отработки, с соответствующим оформлением («Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и выпечных изделий для общеобразовательных учреждений», 2006 г., приложение 1).

6. Направить сотрудников, ответственных за организацию питания школьников на прохождения обучения с целью повышения уровня знаний по вопросам приобретения навыков пользования нормативными сборниками рецептур блюд.

Педагог-организатор санитарного
надзора И.Ю. Яланузян И.Ю.
Инженер технологической пищевой
лаборатории Г.В. Мароухина Г.В.
г. Ярославль, ул. Павлова, 6 т. 26-06-05

Методические рекомендации:

1. Ресурсный центр департамента образования ЯО организован при ГОУ СПО ЯО Ярославском техникуме пищевой промышленности, расположенный по адресу г. Ярославль, ул. Советская, д. 77, т. 30-91-26