

Акт  
проверки организации горячего питания в учебном корпусе № 1  
(г. Тула, улица Октябрьская, дом 199)

В соответствии с планом работы Совета по питанию МБОУ ЦО № 5 на 2024-2025 учебный год 26.09.2024г. была проведена проверка учебного корпуса № 1 членами Совета по питанию: Копыловой И.Е., медицинским работником, Муравьянниковой А.С., ответственной за организацию питания в центре образования, от родительской общественности Несиной И. В.

При проведении проверки присутствовали: *Володина М.В., повар-раздатчица*

Цель проверки:

- соответствие рациона питания согласно утвержденному меню;
- качество пищи на обед;
- контрольное взвешивание блюд (обед) для обучающихся 1-4 классов: «Салат из капусты белокочанной», «Суп картофельный с бобовыми на м/б», «Рис с овощами», «Печень говяжья по строгановски»;
- наличие и правила хранения суточной пробы;
- осуществление контроля наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенического обучения сотрудниками пищеблока;
- соблюдение требований личной гигиены сотрудниками пищеблока на рабочем месте.

В ходе проверки было установлено:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню:

1.1. Наличие примерного (циклического) меню для обучающихся общеобразовательных школ (имеется/не имеется) *имеется примерное двухнедельное(циклическое меню для двух возрастных групп: 7-11 лет и от 12 лет и старше, утверждено директором ООО «ОРИОН» и согласовано директором МБОУ ЦО № 5 Широкой Е.М.*

1.2. Наличие ежедневного меню, вывешенного в обеденном зале (да, нет, оформлено надлежащим образом или нет)

Да, утверждено директором Филиала «ЛИБРА» ООО «ОРИОН» и согласовано директором центра образования.

1.3. Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) меню для двух возрастных категорий (соответствует, не соответствует, соответствует частично, указать несоответствия) *соответствует*

1.4. Соответствие фактического рациона питания утвержденному меню (соответствует, не соответствует, соответствует частично, указать несоответствия) *соответствует*

2. Качество пищи на обед: *Салат из белокочанной капусты выдан детям в салатниках, имеет хороший внешний вид и вкусовые качества; суп картофельный с бобовыми на м/б, рис с овощами теплые, хорошего качества; печень говяжья с подливкой неплохого качества, но около 25% детей не съели печень, при беседе с детьми была выяснена причина: не любят печенку; компот из сухофруктов насыщенный, сладкий; хлеб ржано-пшеничный и батон свежие.*

3. Контрольное взвешивание блюд (обед) для обучающихся 1-4 классов: «Салат из белокочанной капусты», «Суп картофельный с бобовыми на м/б», «Рис с овощами», «Печень говяжья по строгоновски».

Наименование блюда	Масса порции по меню		Фактическая масса порции	
	от 7-11 лет	от 12-17	от 7-11 лет	от 12-17
Салат из белокочанной капусты	60 г		60 г	
Суп картофельный с бобовыми на м/б	200 г		200 г	
Рис с овощами	150 г		150 г	
Печень говяжья по строгоновски	90 г		90г	

4. Наличие и правила хранения суточной пробы (имеется/не имеется): *имеется, хранится в соответствии с требованиями в отдельном холодильнике.*

5. Наличие и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенического обучения сотрудниками пищеблока:

5.1. Наличие правильно оформленной медицинской книжки у сотрудников пищеблока (имеется/не имеется) *имеется*

5.2. Прохождение медосмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации: *медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены в августе перед началом учебного года*

5.3. Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие заболеваний *проводится медицинским работником, результаты осмотра заполняются в «Журнале здоровья»*

5.4. Соблюдение работниками пищеблока личной гигиены на рабочем месте (наличие и состояние спецодежды, отсутствие украшений и др.) *Соблюдаются, все работы работники пищеблока выполняют в спецодежде (костюм, фартук, шапочка), в перчатках.*

5.5. Наличие на пищеблоке раковины для мытья рук, наличие бактериального мыла, дезинфицирующих средств (имеется/не имеется) *имеется*

5.6. Наличие запаса спецодежды, одноразовых перчаток, медицинских масок, дезинфицирующих средств *достаточно*


Выводы:

- *фактическое питание обучающихся соответствует ежедневному и примерному (циклическому) меню;*
- *расхождений фактической массы порций с массой порций по меню нет;*
- *Суточная проба хранится в соответствии с требованиями;*
- *сотрудниками пищеблока соблюдаются обязательные требования личной гигиены.*

Подписи лиц, проводивших проверку:

 Копылова И.Е.

 Муравляникова А.С.

 Несина И.В.

С актом проверки ознакомлены:

 Володина М.В.

26.09.2024 г.

