

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Нешкан»

АКТ
проверки качества оказания услуги по организации питания
обучающихся МБОУ «ЦО с. Нешкан» от 23.11.2021 г.

В проведении контрольного мероприятия приняли участие:

Председатель комиссии:

Тонкова С.М., директор МБОУ «ЦО с. Нешкан»;

Члены комиссии:

Бухинов А.П., зам. директора по АХЧ;

Низамутдинова С.И., социальный педагог;

Вуйтович Г.А., медсестра;

Тнаровтына В.С., представитель родительской общественности.

Время проведения: с 10.00 ч. до 12.00 ч.

Место проведения: пищеблок школьной столовой МБОУ «ЦО с. Нешкан»

В ходе проверки установлено:

1. Сведения о фактическом присутствии детей и приготовленных порциях.

| Детей по списочному составу - 41 | | | |
|---|------------|---------------------------|----|
| Заявлено на питание | | Фактически присутствовало | |
| Завтрак | 36+1 проба | Завтрак | 36 |
| Обед | 36+1 проба | Обед | 36 |
| Полдник | 36+1 проба | Полдник | 36 |
| Отсутствует детей – 4, 1 на домашнем обучении | | | |
| По семейным обстоятельствам | | 0 | |
| По болезни | | 4 | |

Вывод: излишних рационов не заказано.

2. Соблюдение требований по организации питания обучающихся:

Примерное меню в наличии.

Технологические карты в наличии.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.

Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется без нарушений.

Отбор суточных проб произведен без нарушений.

Температура горячих блюд (суп, второе блюдо, гарнир, горячий напиток) - + 60, + 65 С - в норме.

Поставка пищевых продуктов (качество, количество, сроки) осуществлена в соответствии с сопроводительными документами в полном объеме.

Приемку сырья осуществляет повар Кеуыине Е.Е.

Органолептические показатели в норме.

Организация мытья рук обучающихся осуществляется перед входом в обеденный зал.

Сроки приема пищи соблюдаются, переноса не производилось.

Технология приготовления, рецептура, масса порционных блюд меню соответствуют.

Несоблюдение сроков реализации готовых блюд не установлено.

Наличие излишних продуктов питания в помещении пищеблока не выявлено.

3. Санитарное состояние пищеблока.

Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала, соблюдение поточного производства при приготовлении пищи удовлетворительное. Технологическое и холодильное оборудование в наличии, исправно. Инвентарь эпидемиологическим требованиям соответствует. Столовая посуда и приборы в наличии. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется. Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил, мытью посуды в наличии. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии. Хранение и обработка ветоши упорядочены. Инвентарь промаркирован. Пищевые отходы хранятся в емкости с крышкой в специально выделенном месте. Медицинские книжки и сведения о прохождении медосмотра имеются. Спецодежда сотрудников имеется. Гигиенический журнал заполнен.

4. Работа по контролю за качеством организации питания обучающихся.

Приказ о создании бракеражной комиссии представлен (Пр. № 01-04/03 от 11.01.2021 г.). Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся и воспитанников представлен (Пр. № 01-04/11 от 11.01.2021 г.). Информационный стенд «Здоровое питание» в наличии. Среди обучающихся проводятся беседы о культуре питания, здоровом образе жизни, о пользе и вреде продуктов, иные мероприятия по формированию культуры здорового питания. Претензионные акты не представлены.

5. Медицинское обслуживание.

Договор с ГБУЗ Чукотская районная больница» № МО/8-ЦО о предоставлении медицинских услуг учащимся и воспитанникам от 21.01.2019 г. заключен. Медицинская аптечка в наличии.

6. Организация питьевого режима.

Питьевой режим организован в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Подписи членов комиссии:
_____/С.М. Тонкова/
_____/А.П. Бухинов/
_____/С.И. Низамутдинова/
_____/Г.А. Вуйтович/
_____/В.С. Тнаровтына/

Акт подписан в присутствии:
заведующего столовой _____ /З.Ф. Зулькарнаева/
повара _____ /Е.Е. Кеуйыне/