

Отдел образования администрации г. Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

ПРИКАЗ

20.10.2021

№ 33-2 /ОТ

О создании комиссии по контролю за качеством приготовления пищи в школьной столовой

С целью проверки соблюдения требований СанПиН при приготовлении пищи в школьной столовой, недопущения нарушений использования недоброкачественной продукции и т.п., сохранения жизни и здоровья обучающихся МБОУ СШ № 23

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию в составе:

Председателя комиссии:

Лушкиной А.М. — директора МБОУ СШ № 23

Членов комиссии:

Чистяковой М.И. — школьного уполномоченного по правам ребенка

Калайтановой Т.В. — медицинской сестры

Сухомлиновой И.Ю. — Зам директора по АХЧ

Жигало Е.В. — ответственный за организацию питания МБОУ СШ № 23

Ямковой В.В. — Представителя родительской общественности
от 1А класса

Титлиной Е.А. — Представителя родительской общественности
от 2А класса

Гришкевич А.С. — Представителя родительской общественности
от 3Б класса

Малочинской Э.В. — Представителя родительской общественности
от 4В класса

Мартыненко Н.В. — Представителя родительской общественности
от 7В класса

Карауловой О.В. — Представителя родительской общественности
от 8В класса

2. Членам комиссии:

- провести контроль качества приготовленной пищи в школьной столовой и буфете;

- по итогам проверки составить Акт соблюдения санитарно-гигиенических требований и качества приготовленной пищи при организации питания в школьной столовой;

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СШ № 23



А.М.Лушкина

Отдел образования администрации г.Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

АКТ
проверки льготного питания

21.10.2021

На основании приказа по МБОУ СШ № 23 от 21.10.2021 № /ОТ

комиссия в составе :

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| — Лушкиной А.М. | — директора МБОУ СШ № 23 |
| — Калайтанова Т.В. | — мед.сестра |
| — Марытненко Н.В. | — лаборант |
| — Чистякова М.И. | — уполномоченный по правам ребенка |
| Сухомлинова И.Ю. | — заместитель директора по АХЧ |
| Малочинская Э.В. | — от <u>4В</u> класса |
| Гришкевич А.С. | — от <u>3Б</u> класса |
| Титлина Е.А. | — от <u>2А</u> класса |
| Караулова О.В. | — от <u>8В</u> класса |
| — Ямковая В.В. | — от <u>1А</u> класса |

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- % охвата обучающихся питанием
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение):
 - бракеражного журнала готовой продукции
 - журнала бракеража сырых скоропортящихся продуктов
 - журнала витаминизации готовых блюд
 - журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
 - журнала ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
 - наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное в Роспотребнадзором
 - сборники рецептов

В результате проверки установлено:

— технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются / не соблюдаются

соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
наличие дезинфицирующих средств	имеется / не имеется
помещения для хранения продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
холодильное оборудование и морозильные камеры	в рабочем / в не рабочем состоянии
наличие спецодежды, спецобуви	имеется / не имеется
ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	имеется / не имеется
% охвата обучающихся питанием	Общий % - 98,8 %; горячим питанием 90,6 %
документация поставщика на право поставок	имеется / не имеется
сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)	имеется / не имеется
учетно-отчетная документация (наличие и ведение):	
• бракеражный журнал готовой продукции	имеется / не имеется
• журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов	имеется / не имеется
• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	имеется / не имеется
• журнал учета выполнения натуральных норм питания	имеется / не имеется
• ежедневный контроль на пищеблоке теплового и холодильного оборудования	проводится / не проводится
• наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное с Роспотребнадзором	имеется / не имеется
• сборник рецептов	имеется / не имеется
• инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	имеется / не имеется
• стоимость питания в день	имеется / не имеется

Взвешивание контрольных порций:

Льготное питание	
Завтрак (для обучающихся 54-11 классов и для обучающихся 5-11 классов с ОВЗ)	

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Фрикадельки из птицы с соусом	гр	90/30
2	Каша гречневая рассыпчатая	мл	150
3	Салат из свежей капусты	гр	60
4	Чай с сахаром и лимоном	мл	205
5	Хлеб йодированный	гр	40

Обед (для обучающихся 1-4 классов с ОВЗ)	
---	--

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Овощи по сезону (огурец соленый)	гр	60

2	Суп картофельный с горохом	мл	200
3	рагу из птицы	гр	150
4	Компот из свежих плодов (яблок)	мл	200
5	Хлеб пшеничный	гр	50
6	Хлеб ржано-пшеничный	гр	50

Обед (для обучающихся 5-11 классов с ОВЗ)			
№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Овощи по сезону (огурец соленый)	гр	60
2	Суп картофельный с горохом	мл	200
3	рагу из птицы	гр	150
4	Компот из свежих плодов (яблок)	мл	200
5	Хлеб пшеничный	гр	50
	Хлеб ржано-пшеничный	гр	50

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормам СанПиНа

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие / не соответствие требованиям**) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии _____



Лушкина А.М.

Жукова Е. В.

Калайтанова Т.В.

Мартыненко Н.В.

Чистякова М.И.

Сухомлинова И.Ю.

Малочинская Э.В.

Гришкевич А.С.

Титлина Е.А.

Караулова О.В.

Ямковая В.В.

С Актом ознакомлены: 21.10.2021

Повар-бригадир _____

О.Е.Курачек
_____ О.Е.Курачек