

АКТ
проверки качества и безопасности питания в образовательном учреждении

СМ № 33
«31» 07 2021г.

Нами, комиссией, в составе: зав. ООМПНвОО Киселевой Н. В., ст. м/с ООМПНвОО Мокроусовой Н. В., в присутствии зав. производством Рахманов А. А. и директора СОШ № 33 Копылов А. С. проведена проверка качества и безопасности питания в образовательном учреждении. Уборка помещения столовой проводится после каждого приема пищи.

Количество учащихся школы составляет 969 человек. Охвачено горячим питанием – 873 чел., из них с 1-4кл. – 440 чел., с 5-11кл. – 433 чел. Получают завтраки – 692 чел., обеды – 179 чел.

Меню разработано на период 12 дней, утверждено и согласовано (согласно 2.3/2.4.3590-20). Замена продуктов производится согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологические карты имеются, производство готовых блюд осуществляется в соответствии (не соответствии) с технологическими картами. Закладка продуктов осуществляется в соответствии (не соответствии) с меню-раскладкой.

Продукты, поступающие на пищеблок, имеют сертификаты и качественные удостоверения. Хранения и товарное соседство соблюдаются. Сроки реализации соблюдены - готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента приготовления.

Отбор суточной пробы осуществляется м/с Копылов А. С. в промаркированные емкости. Хранятся 48 часов, в специально отведенном месте в холодильнике.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 2.3/2.4.3590-20. На пищеблоке производится выпечка кондитерской продукции (булочки, пирожки, пицца, сосиска в тесте и т.д.). Имеется свободный выбор блюд (дополнительное меню).

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Ассортимент продуктов, поступающих на пищеблок: молоко, творог, сметана, сыр, сливочное масло, колбаса, сосиски, мясо кур, говядина, печень, рыба, овощи (капуста, картофель, свекла, морковь, лук), фрукты (апельсины, яблоко), крупы (рис, гречка, пшено, манка), макаронные изделия, зеленый горошек, зелень, сухофрукты, чай, соки, какао, кофейный напиток.

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4, что соответствует санитарным требованиям.

Калорийность: 1-4кл. – завтрак – 588ккал
обед – 823 ккал

Калорийность: 5-11кл. – завтрак – 678ккал
обед – 950 ккал

Документация имеется, заполнена согласно установленным нормам.

Зав ООМПНвОО

Н. В. Киселева

Ст. м/с ООМПНвОО

Н. В. Мокроусова

Зав. производством

Директор школы