

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
**Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение**

средняя общеобразовательная школа № 167

Орджоникидзевского района

620057, г. Екатеринбург,
ул. Фрезеровщиков, 84а

тел. 306-53-20
306-53-24

Акт

проверки качества питания обучающихся в МАОУ СОШ № 167

Дата проверки: 29.04.2021г.

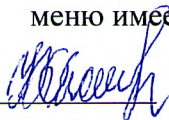
Состав комиссии:

- Т.Л. Куваева – и.о. директора МАОУ СОШ №167,
- Ю.В. Котельникова – ведущий специалист Управления образования Орджоникидзевского района Департамента образования Администрации города Екатеринбурга;
- Л.М. Захарова – диспетчер по питанию МАОУ СОШ № 167;
- Н.Ф. Воронина - медицинский работник;
- М.А. Крикунова – заведующий производством ООО «Аппетит»
- Ю.С. Чувашова – законный представитель Чувашова И., 7 «б» класс, председатель Совета родителей МАОУ СОШ № 167;

Комиссией была проведена проверка организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 167, в ходе которой было установлено:

- питание организовано в соответствии с утверждённым графиком питания, время питания обучающихся с 14.40 – 15.00;
- накрытые блюда соответствуют утвержденному двухнедельному меню;
- на 14.40 накрыто 200 порций на восемь классов (2 «Е», 2 «Д», 3 «Б», 3 «Г», 4 «А», 4 «Б», 4 «Г», 4 «Д») - 200 человек;
- блюда накрыты в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по соблюдению противоэпидемиологических норм, (4 порции за столом, из расчета 6 посадочных мест);
- на столах для каждого обучающегося: пюре картофельное, котлета из филе курицы с отрубями, чай с сахаром, хлеб крестьянский витаминный;
- при контрольном взвешивании 3-х порций: пюре картофельное – 450 г (норма 450г), котлета из филе курицы с отрубями 300 г (норма 300 г), чай с сахаром - 200г (норма 200 г) (фото прилагаются);
- при дегустации блюд:
 - 1) пюре картофельное – консистенция соответствующей, без комочков, выглядит аппетитно, на вкус приятное.
 - 2) Котлета из филе курицы с отрубями – по форме ровная, цельная, цвет золотистый, по вкусу сочная, в меру соленая.
 - 3) чай с сахаром, цвет напитка светло-коричневый, сладкий.
 - 4) хлеб белый витаминизированный, ржаной дата выработки и поступления 29.04.2021, мягкий.

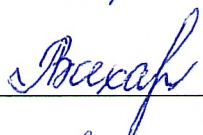
- Бракераж готовых блюд фиксируются в журнале, заполняется ежедневно. Последняя дата заполнения – 29.04.2021г. В состав бракеражной комиссии входят: Бабич Э.А. – директор школы, Каргаполова О.В. – заместитель по учебной деятельности, Воронина Н.Ф. – медицинский работник,
- Ежедневно заполняются листы температурного режима холодильного оборудования, хранение продуктов соответствует требованиям СанПиН.
- Журнал здоровья сотрудников пищеблока ведется ежедневно под контролем медицинского работника – Воронина Н.Ф.
- Ведется контроль за приходом и расходом продуктов. Контроль осуществляется ежедневно с фиксацией в журнале заведующим производством Крикунова М.А.
- Температура готовых блюд фиксируются в бракеражном журнале ежедневно.
- При опросе обучающейся 4 «Д» класса установлено, что обед теплый, очень вкусный.
- Фактическое меню соответствует десятидневному меню.
- Сотрудники пищеблока находятся в специальной одежде (одноразовая шапочка, перчатки, маски).
- Санитарная обработка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В наличии перед обеденным залом санитайзеры с антисептиком для рук, дозаторы с жидким мылом для рук, бумажные полотенца, в запасе на 5 дней. Пищеблок, обеденный зал обеспечены приборами для обеззараживания воздуха (Дезарами).
- Проведена проверка сайта ОУ. Наличие раздела «Школьное питание» имеется. Десятидневное меню выставлено актуальное (5 вкладок), экспертное заключение на меню имеется.



Ю.В.Котельникова



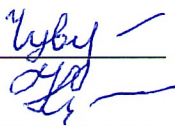
Т.Л.Куваева



Л.М.Захарова



Н.Ф.Воронина



Ю.С.Чувашова

М.А. Крикунова