

АКТ О ПРОВЕРКЕ ПИТАНИЯ от 06.10.2023
в МАОУ СОШ № 200 с углубленным изучением отдельных предметов
(г. Екатеринбург, ул. Крестинского 39)

06.10.2023 года (15:00-15:40) в МАОУ СОШ № 200 с углубленным изучением отдельных предметов по адресу: г. Екатеринбург, ул. Крестинского, д. 39 осуществлена проверка организации питания. Комиссия в составе: Аликина Е.А. – заместитель директора МАОУ СОШ № 200, Крупина С.П. – заведующая производством, Одиноченко Т.А. – диспетчер по питанию, Моисеенко А.А. – родитель (законный представитель) обучающегося 7 Д класса Семенова Льва оценили условия обеспечения горячим питанием обучающихся.

1. Бракеражный журнал, где отмечаются результаты контроля качества готовых блюд, заполняется ежедневно, комиссией в составе: Крупина С.П. – зав. производством, Одиноченко Т.А. – ответственная за организацию питания, Мамасалиева З.А. – медицинский работник. (Приказ № 39 от 24.08.2023)

2. Режим питания обучающихся:

ГРАФИК ПИТАНИЯ

I смена			II смена	
Время приёма пищи	Классы	№ перемены	Время приёма пищи	Классы
08 ⁴⁰ -09 ⁰⁰	<u>завтрак:</u> 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1э	1	14 ³⁰ -14 ⁵⁰	<u>обед:</u> 2а, 2б, 2в, 2г, 2д 7а, 7б
9 ⁴⁰ -10 ⁰⁰	4а, 4б, 4в, 4г, 4д 5а, 5б	2	15 ³⁰ -15 ⁵⁰	<u>обед:</u> 7в, 7г, 7д 8а, 8б, 8в, 8г
10 ⁴⁰ -11 ⁰⁰	5в, 5г, 5д, 5е 11а, 11б, 11в, 11г	3	16 ³⁰ -16 ⁵⁰	<u>обед:</u> 3а, 3б, 3в, 3г, 3д
11 ⁴⁰ -12 ⁰⁰	<u>обед:</u> 9а, 9б, 9в, 9г 10а, 10б, 10в, 10г			
12 ⁴⁰ -13 ⁰⁰	<u>обед:</u> 1, 4 классы 6а, 6б, 6в, 6г, 6д			

3. Проведена оценка вкусовых качеств блюд и измерение веса порций выхода готовых блюд на соответствие санитарным правилам и нормам и фактическому ежедневному меню, в том числе отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней. Меню на 06.10.2023 составлено в соответствии с примерным двухнедельным меню на I полугодие.

II смена	
Обед 1-4 классы	Обед 5-11 классы
Помидор свежий "Пикантный" Суп - лапша домашняя с курой Плов "Золотой гребешок" Чай с лимоном Хлеб витаминизированный Хлеб ржано-пшеничный с отрубями и зародышами	Горошек "Ароматный" Суп - лапша домашняя с курой Плов "Золотой гребешок" Напиток из малины Хлеб ржано-пшеничный с отрубями и зародышами Хлеб витаминизированный

4. При снятии проб комиссия определила: внешний вид продукции привлекательный, вкусовые качества готовых блюд соответствуют.

Вес порций соответствовал предусмотренным нормам (по технологическим картам):

ОБЕД – Суп-лапша «Домашняя лапша с цыпленком» (норма 250 гр, фактически 250 гр, вкус – в меру солёный, достаточное количество мяса, лапша не разваренная, бульон золотистый, запах приятный, приправленный свежей зеленью

Плов «Золотой петушок с индейкой» (норма 250 гр, фактически 250 гр) - рис рассыпчатый без комочков, без постороннего запаха, мясо филе индейки в достаточном количестве, не пригоревший. Поджаривка: горошек ароматный 11 гр, фактически 11 гр.

Напиток из свежей, замороженной ягоды малины (норма 200, фактически 200), вкус насыщенный, в меру сладкий: внешний вид - цвет яркий малиновый, хлеб витаминизированный, хлеб ржано-пшеничный мультизлак (норма 68, фактически 68);

5. Информация об организации питания размещена на официальном сайте образовательной организации размещено в разделе «Школьное питание» https://школа200.екатеринбург.рф/?section_id=14

Ежедневное меню в разделе «Питание»: <https://школа200.екатеринбург.рф/food>

6. На момент проверки температура готовых блюд соответствовала нормам.

7. Двухнедельное меню разработано технологом ООО «Школяр», утверждено директором ООО «Школяр» и согласовано с директором МАОУ СОШ № 200 с углубленным изучением отдельных предметов Мироновой С.А.

Двухнедельное меню соответствует фактическому, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 1.2.3685-21, в наличии: санитайзеры с антисептиками, дозаторы с жидким мылом, приборы для обеззараживания воздуха. Сотрудники пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы), спецодеждой.

9. Членами комиссии было проведено наблюдение за процессом накрытия. Нарушения санитарных норм и временных промежутков не отмечено.

Л.А. Ашмина
Т.Н. Ормоченко

Моисеева А.А.
Ормоченко Т.А.

Моисеева А.А.
Ормоченко Т.А.