

АКТ О ПРОВЕРКЕ ПИТАНИЯ от 09.10.2023
в МАОУ СОШ № 200 с углубленным изучением отдельных предметов
(г. Екатеринбург, ул. Крестинского 39)

09.10.2023 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: Миронова С.А. – директор МАОУ СОШ № 200, Лихачева А.Р.-технолог ООО «Школяр», Крупина С.П. – заведующая производством, Одиноченко Т.А. – диспетчер по питанию, Шутикова О.А. – родитель (законный представитель) обучающегося 7 Д класса Семенова Льва, Саломатова С.В. – родитель (законный представитель) обучающейся 7 Д класса Фоминой Дарьи, 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 09.10.2023 составлено в соответствии с примерным двухнедельным меню на I полугодие.

II смена
Обед 5-11 классы

Суп картофельный с рыбными консервами
Птица отварная
Рис припущенный
Перец пикантный
Чай с лимоном
Хлеб витаминизированный
Хлеб ржано-пшеничный с отрубями и зародышами

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-картофельный с рыбными консервами (норма 250 гр, фактически 250 гр, вкус – выраженный вкус ухи, картофель разваренный, приправленный свежей зеленью, запах приятный, выглядит аппетитно

Рис припущенный (норма 180 гр, фактически 180 гр) - рис рассыпчатый без комочков, без постороннего запаха, с выраженным ароматом сливочного масла. Подгарнировка: перец пикантный 23 гр, фактически 23 гр.

Курица отварная – голень куриная, мясо сочное, мягкое, в меру соленое.

Чай с лимоном (норма 200, фактически 200, вкус – чая и лимона, приятный, внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, запах – аромат чая и лимона, приятный)

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.

С.А. Миронова
С.В. Савицкая
А.Р. Мещеряков
С.А. Школяр
Школяр Д.А.
С.А. Школяр