

ХАНТЫ - МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА
(ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ)
НИЖНЕВАРТОВСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОКУРСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

ул. Белорусская, д. 19, с.п. Покур, Нижневартовский район,
ХМАО – Югра, (Тюменская область), 628630
Тел/факс 8 (3466) 21 01 23, e-mail:pokur-sch@yandex.ru

Акт
проведения мониторинга деятельности в части организации питания
обучающихся с привлечением родительской общественности

На основании приказа, управления образования и молодежной политики от 03.12.2024г № 467 «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности». Руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, постановлением администрации района от 26.04.2019 № 925 «Об общественном контроле организации питания в муниципальных образовательных учреждениях района», в целях осуществления контроля за организацией предоставления горячего питания обучающимся муниципальных образовательных учреждений района.

Дата проведения: 23 декабря 2024 года.

Цель проверки: осуществления контроля за организацией бесперебойного процесса предоставления горячего питания обучающихся.

Методы проверки: контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий, снятие проб с контрольного блюда, осуществление термометрии подаваемых блюд, определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи, определение санитарного состояния пищеблока и столовой, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

Исполнитель (комиссия): Умарова Я.А., член Управляющего совета, председатель комиссии; Калашникова О.В., родитель, член комиссии; Кунгурцева А. Г., медицинский работник, член комиссии; Гришко О.Ю., старший повар, член комиссии.

В процессе мониторинга выявлено:

1. Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.3.1/2.4.3590-20. Ежедневно проводится влажная уборка с дезинфицирующими средствами с кратностью 3 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей. После каждого посещения обучающихся столовой промываются поверхности столов и спинки стульев. Вся столовая посуда обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Раз в неделю проводится генеральная уборка.
2. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. При накрывании столов работники столовой работают в перчатках.
3. Столовая работает по перспективному 20-ти дневному меню. Технологические и калькуляционные карточки в наличии имеются.
4. Ведется учётная документация (меню-требование, меню, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции, бракеражный журнал

скоропортящейся продукции, накопительная ведомость по учёту продуктов питания, книги складского учёта).

5. Продуктовое складское помещение, товарное соседство продуктов соблюдается, сертификаты соответствия продуктов имеются, маркировка, и наличие тары для получения продуктов со склада имеется.

6. Оборудование и посуда промаркированы, условия их хранения соответствуют.

7. Суточные пробы берутся ежедневно по заходу учащихся (по 2-раза), хранятся 48 часов в промаркированном холодильнике.

8. Термометры для отслеживания температурного режима сохранения продуктов в холодильниках имеются.

9. Выход блюд соответствует меню-требования.

10. Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды и одноразовых стаканчиков.

11. При входе в столовую раковины для мытья рук, электросушилки в рабочем состоянии.

Таблица. Соответствие выхода блюд, заявленного в меню по двум возрастным категориям.

Дата: 23 декабря 2024 года

Выход готовых блюд, заявленного в меню по двум возрастным категориям, температура подачи блюд **соответствует** допустимым нормам отклонения.

При взвешивании готовых блюд (порций) учитывался вес, особое внимание обращено на тару. Горячие блюда при раздаче имели температуру плюс 60 - 70 градус С; вторые блюда – плюс 70 градусов С. Для замера температуры блюд использовали кулинарный термометр.

Количество отходов практически незначительное.

Комиссия пришла к выводу о том, что СанПиН на пищеблоке соблюдается, приготовление пищи проводится согласно меню-требования, согласно опросу обучающихся жалоб, на качество приготовленной пищи нет.

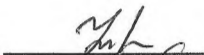
Завтрак

№ п/п	Обучающиеся с 7 до 11 лет (кол. чел.)	Наименование блюда	Выход порций		Обучающиеся с 12 и старше лет (кол. чел.)	Выход порций	
			норма	факт		норма	факт
	25				37		
1.		Каша «Дружба»	200/6	200/6		250/6	250/6
2.		Какао с молоком	200	200		200	200
3.		Хлеб пшеничный	55	55		60	60
4.		Йогурт	0,095	0,095		0,095	0,095

Обед

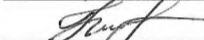
№ п/п	Обучающиеся с 7 до 11 лет (кол. чел.)	Наименование блюда	Выход порций		Обучающиеся с 12 и старше лет (кол. чел.)	Выход порций	
			норма	факт		норма	факт
	21				42		
1.		Огурцы соленые (порциями)	60	60		100	100
2.		Рассольник ленинградский	200/6	200/6		250/6	250/6
3.		Плов из говядины	200	200		220	220
4.		Соки в ассортименте	200	200		200	200
5.		Хлеб пшеничный	90	90		110	110

Председатель комиссии:

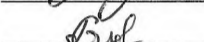


Я.А. Умарова

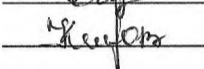
Члены комиссии:



О.Ю. Гришко



А.Г. Кунгурцева



О.В. Калашникова