

Согласовано.
Председатель Управляющего Совета
_____/П.П.Иванов/

Утверждено.
Директор МБОУ «Яльчикская СОШ им.
Героя России Н.А.Петрова»
_____/Л.Н.Васильева/

Акт обследования № 1

о реализации производственного контроля по организации питания детей

«27» сентября 2024 года

Комиссия в составе:

Васильевой Л.Н., председателя комиссии, директора школы;

Иванова П.П., председателя УС школы;

Кузьминой О.В., заместителя директора по ВР;

Сусметовой Т.Ф., председателя профсоюза;

Максимовой А.В., социального педагога;

Марковой С.И., психолога;

Шапошниковой С.Н., повара школьной столовой;

провели проверку по организации питания детей в школе и выявили следующее:

1. Журнал бракеража ведется в соответствии с нормами СанПин.
2. Двенадцатидневное меню для обучающихся с 7-11 лет и обучающихся с 12 лет лет на осеннее-зимний сезон полностью соответствует фактическому меню за 12 дней. Бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей. Оценивает соответствие требований технологических документов — технологических карт, технологических инструкций, правильное ведение технологического процесса. Периодически присутствуют при изготовлении блюд.
3. Согласно табелям питания обучающихся МБОУ «Яльчикская СОШ им. Героя России Н.А.Петрова» за сентябрь месяц, все обучающиеся охвачены горячим питанием (табели хранятся в централизованной бухгалтерии).
4. Бракеражная комиссия следит за качеством и безопасностью приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания учащихся (акт №1 от 26 сентября 2024 года).
5. Контролирует процесс формирования у школьников навыков «Правильного питания», рекомендует классным руководителям на классных часах с детьми и на родительских собраниях информировать о правильной и здоровой пище и правилах поведения в столовой.
6. Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции.
7. Питьевой режим обеспечивается стационарными питьевыми фонтанчиками в полном объеме.

Выводы:

1. Усилен контроль за соответствием блюд примерного 12-дневного меню (ежедневно)

Результат: меню соответствует заявленному.

2. Усилен контроль за использованием технологических карт всех блюд.

Результат: рациональное использование технологических карт, инструкций, технологический процесс выдержан строго в рамках


3. Бракеражной комиссией усилен контроль за соответствием с учетом возраста обучающихся в примерном меню требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд

Результат: Вес (масса) порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню, не нарушена технология приготовления пищи в соответствии с 10-дневным меню, соответствует возрастным категориям 7-10 лет, и 11-18 лет.

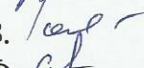
4. Усилен контроль за отбором и хранением суточных проб.

Результат: отобранные пробы сохраняют в холодильнике в течение не менее 48 часов.

Подписи сторон:

Васильева Л.Н. 

Иванов П.П. 

Кузьмина О.В. 

Сушметова Т.Ф. 

Максимова А.В. 

Маркова С.И. 

Шапошникова С.Н. 