

АКТ ПРОВЕРКИ
качества поступающей продукции для питания обучающихся
МБОУ гимназии № 10 ЛИК г. Невинномыска
от «14» марта 2025 года

Мы, комиссия в составе:

Галец Н.М. – заместитель директора по УВР;
Солохович С.Н. – член Совета гимназии;
Аристова Е.С. – социальный педагог;
Воропинова Е.В. – ответственный за охрану труда;
Тарасенко М.М. – родитель обучающегося 6б кл;
Кузнецова Я.С. – родитель обучающегося 6в кл;
Даштамирова И.Н., зав производством столовой
провели проверку качества поступающей продукции для питания обучающихся в столовой
МБОУ гимназии № 10 ЛИК.

Цель проверки:

Определить качество поступающей продукции для питания обучающихся, соответствие их требованиям, наличие сопроводительных документов, подтверждающие качество поступающей продукции, соблюдение условия их хранения, наличие отметки о поступлении продуктов в ГИИС «Меркурий».

Образовательная деятельность по образовательным программам осуществляется в соответствии с лицензией от 01.07.2016 регистрационный номер № 4893, выданной Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края; срок действия лицензии - бессрочно. Согласно приложению № 1 к лицензии МБОУ гимназии № 10 г. Невинномыска имеет право ведения образовательной деятельности по следующим образовательным программам: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование и дополнительное образование детей и взрослых.

Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемое для осуществления образовательной деятельности № 26.ГН.04.000.М.00066.09.13 от 25.09.2013 г., срок действия санитарно-эпидемиологического заключения - бессрочно.

Количество обучающихся – всего 790 чел., в том числе 1-4-х классов – 302 чел., 5-11-х – 488 чел. Количество зданий - 1, в нем – 3 этажа.

Количество обучающихся в 1-ю смену – 639 чел., в том числе 1-4-х классов – 150 чел., 5-11-х – 489 чел.

Количество обучающихся во 2-ю смену – 151 чел., в том числе 1-4-х классов – 151 чел.

Режим обучения – время прихода – по сменам, по классам и входам, период прихода в школу – 1 смена: с 7:00 час. до 9:00 часов, 2 смена: с 11:30 час до 12:40 час.

Наличие столовой – 200 посадочных мест, расположена на 2-ом этаже.

Наличие перед входом в столовую (или внутри зала) умывальников, количество – 3 умывальника, 2 электро-полотенца, мыло в дозаторах – 3 шт.

Наличие графика питания – имеется в наличии. Продолжительность (в минутах) приема пищи за завтраком - 20 минут, продолжительность обеда - 20 мин.

Наличие на столах салфетниц с салфетками для рук, солонки с йодированной солью – в наличии. Отсутствуют скатерти и клеенки, столы с гигиеническим покрытием.

Наличие для использования детьми в питании ложек, вилок, ножей – в наличии.

Анализ амбулаторного журнала медпункта и журнала инфекционных заболеваний – в акте отметить, что в период с 01.09.2024 г. по настоящее время пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, связанных с организованным питанием в школе, не зарегистрировано.

Способ накрывания на столы - персоналом пищеблока. Указать ориентировочное время между накрытием и посадкой детей за столы - 5 минут.

Время начала завтраков 1-й смены – 9:25, количество 150 чел.

Время начала обедов 2-й смены – 13:30, количество 151 чел.

Наличие в школе льготной категории обучающихся – всего 6 чел., охваченных бесплатными: завтраками – 6 чел., обедами - 1 чел.

Для детей льготной категории, определенной муниципалитетом: стоимость

Наличие в школе групп продленного дня, имеются – 2 группы, в них детей - 50 чел., таким группам организовано второе питание за счет родительских средств на сумму 63,61 руб. в день.

Организация питания учащихся 1–4-х классов – на 80,18 руб.

Наличие в школе отказов родителей от бесплатного питания среди учащихся 1–4-х классов – нет.

Наличие в столовой разработанного и согласованного меню – в наличии.

Средний вес (объем) блюд всего завтрака (в гр.) - 530

средний вес (объем) блюд всего обеда (в гр.) - 800

На раздаче установленная паспортом температура мармитов первых (жидких) блюд составляет + 650 - +700С), мармитов гарниров и основных (вторых) блюд составляет + 650 - +700С)

Текущее санитарное состояние помещений пищеблока на момент проверки – соответствует санитарным нормам и требованиям.

Наличие технологических карт на блюда, указанные в меню – в наличии.

Наличие на пищеблоке бракеражного журнала готовых блюд – в наличии.

Наличие на пищеблоке бракеражного журнала пищевых продуктов и сырья, поступающего на пищеблок – в наличии.

Поставщики по видам продукции (или производителей):

Молочная продукция – ООО «Бригантина Плюс», ИНН 262501400

Яйцо, рыба, грудка, бедро (охлажденные) – ИП Тишин А.В., ИНН 231006757749

Хлеб – ИП Поликарпов ИНН 231001350902

Овощи – ИП Мирзабалаев Р.Ф., ИНН 263100235703

Мясо, крупы, соки, фрукты – ИП Тишин А.В., ИНН 231006757749

Сок, растительное масло, сахар, крупы, икра кабачковая, зеленый горошек – ИП Буравицкий Б.Б., ИНН 263119926976

Печенье – ООО «Невинномысский хлебокомбинат», ИНН 2631024705

Проверка наличия на имеющиеся продукты и сырьё сопроводительных документов, соблюдение условий хранения и сроков реализации — соблюдаются и имеются.

Наличие на пищеблоке в достаточном количестве и в рабочем состоянии технологического оборудования (перечислить основное оборудование) – в наличии:

Профессиональный холодильный шкаф СМ 107-S

Профессиональный холодильный шкаф СМ 114-S

Мясорубка настольная МИМ-300

Эл.мясорубка МИМ-50

Мармит 1-х блюд 3 комфорки МЭП-1Б "Лира"

Мармит 2-х блюд 6 гастроемкостей МЭП-2Б "Лира"

Машина протирачно-резальная

Машина тестомесит.

Холодильник "СТИНОЛ"

Холодильник "СТИНОЛ"

Холодильник БЕКО 33000
Холодильник БЕКО 33000
Эл/котел
Пароконвектомат Radax TOLSTOV TL 07MOL
Эл.мясорубка
Эл.привод универс.
Посудомоечная машина МПК-1400К
Шкаф жарочный ШЖЭ-3 габ. 840х900х1475
Стол производственный 1500*700*850 СП-811/507
Печь СВЧ 1770 ММ
Картофелечистка МОК-150 М
Стеллаж для пищеблока ЦР00000000000699
Шкаф пекарский ЦР00000000000874
Эл плита ЦР00000000000901
Эл.плита ЦР00000000000907

Соблюдение правил обработки мяса, птицы, рыбы – соблюдаются.

Выделена производственная зона, отдельные инструменты (ножи), тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы, птицы и мяса, раковины для промывания, разделочный стол «Сырая продукция», настольные весы и мясорубка.

Соблюдение правил обработки сырого яйца, наличие инструкции по обработке яйца – соблюдаются.

В соответствии с инструкцией выделена маркированная тара для четырех этапов мойки яиц: раковина, тазы, кастрюля, дуршлаг, фартук. Имеется пищевая сода и 0,5 % раствор хлорамина. Обработка проводится в соответствии с инструкцией.

Соблюдение правил обработки сырых овощей и фруктов – соблюдаются. Выделена производственная зона, отдельные инструменты (ножи), тара, разделочные доски, маркированные для обработки овощей и фруктов.

Наличие и хранения суточных проб – в наличии, в соответствии с требованиями. Отдельный холодильник.

Соблюдение условий мытья столовой и кухонной посуды - соблюдаются.

Посудомоечная машина МПК-1400К, двухсекционные раковины – 2 штуки.

Наличие запаса столовой посуды- 3 комплекта, моющих и дезинфицирующих средств, СИЗов – в наличии.

Маркировка кухонной посуды, маркировка рабочих столов, разделочных досок и ножей - соответствует санитарным нормам и требованиям.

Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока - соблюдается.

Количество всего работников пищеблока – 4 человека их специальность и должность по каждой единице – 1 человек- завроизводством, 3 чел – повар.

Наличие на каждого личной медицинской книжки – в наличии;

обеспеченность персонала специальной одеждой, использование им перчаток и защитных масок (СИЗ) на весь период работы – соблюдаются и имеются.

Ведения журнала «Здоровья» - ведется.

Соблюдение условий сбора и хранения пищевых отходов - соблюдаются.

Количество детей, обеспеченных питанием (завершивших прием пищи) на момент проверки – 140 чел (завтрак 1 смены: 1 и 4 классы) на 14.03.2025 года, 11.00

Средняя масса съеденных блюд (по меню) – 500 гр.

Средняя масса имеющихся отходов от съеденных детьми (завершивших прием пищи) блюд – 5300 гр.

В гимназии создана бракеражная комиссия по контролю за питанием (Пр. 158 от 02.09.2024 года) и комиссия общественного контроля (Пр. 157 от 02.09.2024 года)

Выводы комиссии:

Качество поступающей продукции для питания соответствует требованиям, в наличии сопроводительные документы, подтверждающие качество поступающей продукции. Имеется отметка о поступлении продуктов в ГИИС «Меркурий». Все продукты доброкачественные, соблюдаются условия их хранения.

Выполняются гигиенические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, укомплектованность кадрами соответствует штатному расписанию, у всех работников имеются санитарные книжки со своевременными отметками о прохождении медосмотра. В пищеблоке имеется достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств, проточная вода, созданы условия для соблюдения гигиенических требований к приготовлению пищи.

Подписи членов комиссии:

Галец Н. М. _____

Солохович С. Н. _____

Аристова Е.С. _____

Воропинова Е.В. _____

Тарасенко М.М. _____

Кузнецова Я.С. _____

Даштамирова И.Н. _____