«УТВЕРЖДАЮ»

Начальник Управления образования: Н.Д.Морозова

АКТ № 52/03

От 20.03.2019 год по проверке обеспечения питания учащихся МБОУ «Сидорковская СОШ»

Произведена проверка обеспечения питания в МБОУ «Сидорковская СОШ»
на основании: приказа Управления образования администрации Максатихинского района Тверской области от 10.09.2018 года №76/2 «Об организации горячего питания в образовательных учреждениях Максатихинского района».

1. Количество учащихся в ОУ: об-ся - 19; ГКПД -9
2. Из них питаются : об-ся 17/89% (в т.ч.: нач – 11/64% %; соц- 3 /17%, род.пл – 3 /17%) ГКПД -9, питаются 9
3. Кратность питания :об-ся 1 раз(обед), ГКПД – 2 раза: завтрак, обед
4. Стоимость питания в месяц на одного ребенка 1-4 кл. -600р.; 5-9 кл.800р.; ГКПД 750р.
5. Стоимость 1 дня (1-4 кл.30 руб., 5-9 кл.40 руб., ГКП 35 руб.)
6. Помещение пищеблока столовая/ 24 посадочных места
7. Штатные работники пищеблока: 1 ставка, повар: Кириллова Надежда Григорьевна (б/л
8. Контроль за работой пищеблока, контроль за рационом питания, бракеражный журнал, журнал «Здоровье»: директор школы: Забелина Е.А.
9. Технологические карты, ветеринарное свидетельства, сертификаты соответствия в наличии
10. Документация пищеблока ведется в соответствии с санитарными требованиями отв Забелина Е.А.

бракеражный журнал: бракераж готовой продукции проводится: директором школы Забелиной Е.А., поваром Кирилловой Н.Г., воспитателем ГКПД Быстровой Т.Н, подписи имеются

журнал поступления сырой продукции: завхоз Калинкина Н.В.

журнал осмотра работников пищеблока: директор школы Забелина Е.А.

проведения «С» витаминизации Забелина Е.А. директор

журнал температурного режима холодильного оборудования: повар Кириллова Н.Г.

11. Суточная проба хранится 48 часов при температуре в холодильнике $+2^0$, $+6^0$
12. Технологическое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, водонагреватель, холодильник, моечные ванны, бактерицидная лампа, весы
13. Кухонная посуда: кастрюли 10л. 2, 7л. -4, 5л. 4, 3л.-2, 1л.-4. Бак 30 л. 1, бак-20 л. -1, тазы эм. 3шт. , сковорода(3), противень (2), чайник эмалированный 5 шт., подносы большие 2, доски разделочные 12, сито 2, тёрки 2, ножи 12
14. Столовая посуда: тарелки (80), чашки (36), ложки (42 б. 23 м.), вилки (42), ножи
15. Моющие и дезинфицирующие средства: Ника-2
16. Мытье посуды: три мойки
17. Хранение продуктов: продукты хранятся в соответствии с требованиями САН-ПИН, Скоропортящиеся- в холодильнике в соответствии со сроками хранения и температурным режимом, мясные подлежащие заморозке, в морозильной камере, мучные, кондитерские изделия в упаковке, в закрытом шкафу
18. Технология приготовления блюд и изделий: соответствует
19. Используемые продукты по группам: мясные, рыбные, молочные, овощные, выпечка, фруктовые.
20. Ассортимент блюд:

1. блюдо: суп картофельный, щи из свежей капусты, борщ, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп крестьянский, рассольник ленинградский

П. блюдо: рис (плов), макароны отварные печень по-строгановски, греча, гуляш;, картофельное пюре ,сосиска, жаркое по- домашнему, рагу овощное с мясом, винегрет ,яйцо варёное, сельдь.

Ш. блюдо: чай с сахаром, чай с лимоном, компот, какао с молоком, кисель

21. Меню на 20.03.2019 г

№		Наименование	гр.. (выход блюда)	Цена (закладка - продукты)	Цена блюда
1	Завтрак 1-4 кл.				
2	Завтрак 5-9 кл. (соц..меню)				
3	Завтрак ГКП	1.Каша пшённая молочная жидкая 2. чай с сахаром 3. хлеб пшеничный со слив. маслом	200/5 180 20/5	Пшено (18,78*0,030=0,56) Молоко (39,84*0,100=3,98) Сахар (41,67*0,005=0,20) Масло слив. (507,75*0,005=2,53) =**7,27** Чай (400,00*0,001=0,40) Сахар пес. (41,67*0,015=0,62) =**1,02** Хлеб (50,00*0,020=1,00) Масло слив. (507,75*0,005=2,53) =**3,53**	1. 7,27 2. 1,02 3. 3,53 = сумма **11,82**
4	Обед 1-4 кл. 5-9 кл. (соц.. меню)	1. Салат из б/к. капусты 2. Плов 3. Компот из смеси с/фр 4. Печенье, 5. хлеб ржаной 6. мандарин	100 180 200 12 30 120	Капуста (20,63*0,099 =2,04) Лук (6,50*0,013=0,08) Морковь ((8,52*0,013=0,11) Лимонная кислота (90,11*0,003=0,27) Сахар пес. (41,67*0,005=0,20) Масло раст. (67,92*0,005=0,34) Соль (13*0,001=0,013) **=3,05** Рис(40,76*0,035=1,42) Мясо кур. (141,33*0,139= 19,64) Масло раст. (67,92*0,017=1,15) Лук репч.. (6,50*0,008=0,05) Томат.пюре (61,21*0,007=0,43) =**22,64** Смесь с/фр (85,00*0,020=1,7) Сахар пес.	1. 3,05 2. 22,64 3. 2,73 4. 1,15 5. 1,40 6. 9,12 = сумма **40,09**

				(41,67*0,020=0,83) Лимон.. кислот. (100,11*0,002=0,20) =**2,73** Печенье (96,00*0,012=**1,15**) Хлеб (46,86*0,030=**1,40**) Мандарины (76,00*0,120=**9,12**	
5	Обед 1-4 кл. 5-9 кл.				
6	Обед ГКПД	1. Суп картофельный с крупой 2. Салат из б/к. капусты 3. Плов 4. Компот из смеси с/фр 5. хлеб ржаной	200 70 120 180 20	Картофель (7,53*0,100=0,75) Крупа (18,78*0,004=0,08) Морковь (8,52*0,010=0,08) Лук (6,50*0,009=0,05) Масло раст. (67,92*0,002=0,14) Соль (13,00*0,001=0,013) =**1,23** Капуста (20,63*0,059=1,22) Лук (6,50*0,008=0,05) Лимон..кислот. (90,11*0,002=0,18) Сахар. пес. (41,67*0,003=0,12) Масло раст. (67,92*0,003=0,20) Соль (13,00*0,001=0,013) =**1,78** Мясо кур.. (141,33*0,139= 19,64) Масло раст. (67,92*0,007=0,48) Морковь (8,52*0,017=0,14) Лук (6,50*0,008=0,05 Томат. пюре (61,21*0,007=0,43) Рис (47,76*0,035=1,67) = **22,41** Смесь с/фр (85,00*0,020= 1,7) Сахар пес. (41,67*0,020=0,83) Лимон.. кислот. (100,11*0,002=0,20) **2,73** Хлеб (46,86*0,020=**0,93**)	1. 1,23 2. 1,78 3. 22,41 4. 2,73 5. 0,93 =сумма **29,08**
7	Полдник				

	ГКП, ГПД				

Меню на 19.03.2019 г

№		Наименование	гр.. (выход блюда)	Цена (закладка - продукты)	Цена блюда
1	Завтрак 1-4 кл.				
2	Завтрак 5-9 кл. (соц..меню)				
3	Завтрак ГКП	1.Каша овсяная вязкая 2. чай с сахаром 3. хлеб пшеничный со сл. маслом	200/5 180 20/5	Геркулес (78,68*0,015=1,18 Молоко (39,84*0,103=4,10) Сахар (41,67*0,048=0,20) Масло слив. (507,75*0,005=2,53) =**8,01** Чай (400,00*0,001=0,40) Сахар пес. (41,67*0,015=0,62) =**1,02** Хлеб (50,00*0,020=1,00) Масло слив. (507,75*0,005=2,53) =**3,53**	1. 8,01 2. 1,02 3. 3,53 =сумма **12,56**
4	Обед 1-4 кл. 5-9 кл. (соц.. меню)	1. Салат из вар.свёклы 2. Жаркое по- домаш. 3. Компот из смеси с/фр. 4. Печенье 5. Хлеб рж. 6. Яблоко	100 180 200 12 30 120	Свекла (4,63*0,130 =0,60) Масло раст. (67,92*0,006=0,41) Соль (13*0,001=0,013) =**1,02** Картофель (7,53*0,213=1,60) Мясо кур. (141,33*0,126= 16,96) Масло раст. (67,92*0,004=0,27) Лук репч.. (6,50*0,019=0,12 Томат.пюре (61,21*0,006=0,37) =**19,32** Смесь с/фр (85,00*0,020=1,7) Сахар пес. (41,67*0,020=0,83) Лимон.. кислот. (100,11*0,002=0,20) =**2,73** Печенье (96,00*0,012=**1,15**) Хлеб (46,86*0,030=**1,40**)	1. 1,02 2. 19,32 3. 2,73 4. 1,15 5. 1,4 6. 6,96 =сумма **32,58**

				Яблоко (58,00*0,120=**6,96**)	
5	Обед 1-4 кл. 5-9 кл.				
6	Обед ГКП	1. Щи из св. капусты 2. Салат из вар. свёклы 3. Жаркое по -домашнему 4. Компот из смеси с/фр. 5. Хлеб ржаной	200 70 120 180 20	Картофель (7,53*0,040=0,30) Капуста (20,63*0,040=0,83) Морковь (8,52*0,010=0,08) Лук (6,50*0,009=0,05) Масло раст. (67,92*0,004=0,14) Соль (13,00*0,001=0,013) =**1,41** Свекла (4,63*0,078 =0,36) Масло раст. (67,92*0,004=0,27) Соль (13*0,001=0,013) **=0,64** Картофель (7,53*0,133=1,00) Грудка кур. (141,33*0,075= 10,60) Масло раст. (67,92*0,004=0,27) Лук репч.. (6,50*0,012=0,08) Томат.пюре (61,21*0,005=0,31) =**12,26** Смесь с/фр (85,00*0,020=1,7) Сахар пес. (41,67*0,020=0,83) Лимон.. кислот. (100,11*0,002=0,20) =**2,73** Хлеб (46,86*0,020=**0,93**)	1. 1,41 2. 0,64 3. 12,26 4. 2,73 5. 0,93 =сумма **17,97**
7	Полдник ГКП, ГПД				

22. Анализ приготовляемых блюд: все блюда приготовлены в соответствии с заявленным меню и технологической картой продукта, соблюдена рецептура. Блюда имеют приятный запах, вкус, эстетический вид. Оформлению блюда уделено должное внимание. Порционирование блюд производится в соответствии с возрастом.

Поставка и транспортировка продуктов: ИП Вавикин А.И., поставка 2 раза в неделю сумма по договору: 74000,0 руб. (с 16.01 2019г. по 28 06.2019г.) водитель: Лунёв Иван Михайлович, халат имеется, медкнижка в наличии

23. Содержание помещений пищеблока: помещение содержится в чистоте, проводится ежедневная влажная уборка с применением дезинфицирующих средств

24. Прохождение медицинских осмотров, доступ к работе:

м/осмотр проводится ежегодно в конце марта, на данный момент допуск к работе у работников пищеблока имеется

25. Замечания, потребности и предложения по результатам проверки:

Замечаний нет, потребности заключаются в замене производственных разделочных столов (5 штук), подносов (2 шт.).

Предписание СанПин: Замена производственных столов (частично выполнено), недостаточное освещение моечной зоны (выполнено)

Проверка проводилась в присутствии:

Директор школы: _____ Е.А. Забелиной
(подпись)

Технолог Управления образования: _____ Короткова С.Г.

Приложение 1

Перечень оборудования и производственных помещений организации

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	2 2-х ярусных стеллажа, шкаф для хранения круп, чая, сахара, холодильник
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные разделочные столы, мойки (2)
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные разделочные столы, мойки (2)
Холодный цех	-
Мясорыбный цех	-
Помещение для обработки яиц	-
Мучной цех	-
Доготовочный цех	-
Помещение для нарезки хлеба	-
Горячий цех	Электроплита, жарочный шкаф,
Раздаточная зона	Бактерицидная лампа, раздаточные столы
Моечная для мытья столовой посуды	3 мойки
Моечная кухонной посуды	3 мойки, душевая насадка для ополаскивания посуды
Моечная тары	2 мойки
Комната приема пищи	3 стола, 24 стула

Приложение 2

Документация пищеблока школы

Наименование документа	Ответственный (должность, ФИО, специальность)
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Директор школы: Забелина Е.А.
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Завхоз: Калинкина Н.В.
Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности	Директор школы: Забелина Е.А.
Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля	Директор школы: Забелина Е.А.
Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты	Директор школы: Забелина Е.А.
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания	Завхоз: Калинкина Н.В.
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Директор школы: Забелина Е.А.
Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа	Директор школы: Забелина Е.А.
Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы	Директор школы: Забелина Е.А.
Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока	Завхоз: Калинкина Н.В.
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Повар: Кириллова Н.Г.
Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации)	Директор школы: Забелина Е.А.
Ведомость контроля за рационом питания по форме рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08	Завхоз: Калинкина Н.В.
Журнал учета проведения проверок	Директор школы: Забелина Е.А.