

АКТ

проверки школьной столовой от 19.09.2023 г.

- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- 1) Кузнецова О.И.- заместитель директора по ВР (ответственная за питание обучающихся);
- 2) Синькова Т. В. (по согласованию) - медицинская сестра школы;
- 3) Ляуман А.В. - член родительского комитета 7 А класса;
- 4) Зыкова С.И. член родительского комитета 6 К класса;
- 5) Щукина Н.А.- член родительского комитета 4А класса,
- 6) Чаплыгина М. – член родительского комитета 7 К класса, провели проверку

школьной столовой.

Цель проверки: Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

В ходе проверки установлено: В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация завтраков и обедов организована строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций.

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 порции, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Произведена проверка температуры первого блюда, второго блюда и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Проверено наличие контрольного блюда и суточных норм. Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытье полов производится после каждого приема пищи.

Работа сотрудников пищеблока организована с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.







Заключение: признать работу столовой хорошей

Замечания: замечаний нет.

Рекомендации:

На классных часах провести с обучающимися школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи.

Члены комиссии:

 Кузнецова О.И.
 Синькова Т.В.
 Ляуман А.В.
 Зыкова С.И.
 Щукина Н.А.
 Чаплыгина М.