

Акт № 2

Проверки организации и качества питания

от 17 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии

Мячковой Е.А. – учителя обществознания

Членов комиссии:

Тумановой Е.В. –учителя начальных классов

Зоркальцевой С.Н. –социального педагога школы

Соловьёва А.Ю. –председателя совета школы

Время проверки:

С 8-40 каждую перемену, согласно графику питания (1 смена)

Проводилась проверка

- работы классных руководителей и работников школьной столовой по организации и качеству горячего питания обучающихся во время перемен, режима работы школьной столовой в 1 смену;
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений;
- наличие санитарной одежды, обуви, шапочки у работников школьной столовой;
- проверка наличия журналов, утвержденных СанПин, качества их ведения;
- контроль суточной пробы и условия хранения;
- отслеживание закладки продуктов;
- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения ОРВИ.

В ходе проверки было выявлено:

1. Классные руководители ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся: (бесплатно, платно), сопровождают обучающихся для принятия пищи в школьную столовую в соответствии с графиком питания. За каждым классом закреплено определенное место. Классные руководители контролируют поведение обучающихся во время приема пищи. Также классными руководителями контролируется соблюдение обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи. В 1 смену питаются 1а,1б,2а,2б,2 в, 4 б,5а,5б,7а,7б,7в,8а,8б,8в,9а,9б, 9в,10а, 10б, 11а классы.
2. В столовой на момент проверки присутствовали дежурные из обучающихся и дежурный учитель.
3. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений соответствует норме. В обеденном зале после каждого приема пищи проводится уборка.

Акт № 2

Проверки организации и качества питания

от 17 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии

Мячковой Е.А. – учителя обществознания

Членов комиссии:

Тумановой Е.В. –учителя начальных классов

Зоркальцевой С.Н. –социального педагога школы

Соловьёва А.Ю. –председателя совета школы

Время проверки:

С 8-40 каждую перемену, согласно графику питания (1 смена)

Проводилась проверка

- работы классных руководителей и работников школьной столовой по организации и качеству горячего питания обучающихся во время перемен, режима работы школьной столовой в 1 смену;
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений;
- наличие санитарной одежды, обуви, шапочки у работников школьной столовой;
- проверка наличия журналов, утвержденных СанПин, качества их ведения;
- контроль суточной пробы и условия хранения;
- отслеживание закладки продуктов;
- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения ОРВИ.

В ходе проверки было выявлено:

1. Классные руководители ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся: (бесплатно, платно), сопровождают обучающихся для принятия пищи в школьную столовую в соответствии с графиком питания. За каждым классом закреплено определенное место. Классные руководители контролируют поведение обучающихся во время приема пищи. Также классными руководителями контролируется соблюдение обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи. В 1 смену питаются 1а,1б,2а,2б,2 в, 4 б,5а,5б,7а,7б,7в,8а,8б,8в,9а,9б, 9в,10а, 10б, 11а классы.
2. В столовой на момент проверки присутствовали дежурные из обучающихся и дежурный учитель.
3. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений соответствует норме. В обеденном зале после каждого приема пищи проводится уборка.

4. У работников школьной столовой имеется в наличии санитарная одежда, обувь, косынка.
5. В наличии следующие журналы:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (присутствуют подписи членов бракеражной комиссии)
 - гигиенический журнал (сотрудники) (отмечена температура тела каждого из работников столовой);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (отметки вносятся ежедневно)
 - сборник технологических нормативов. Рецепттур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
 - ежедневные меню, калькуляционные карточки на приготовляемые блюда;
6. Проводится витаминизация блюд (огурцы, апельсины).
7. Проведено отслеживание закладки продуктов. Нарушений не выявлено.
8. Дезинфицирующие средства для обработки поверхностей имеются.

Председатель комиссии:

Мячкова Е.А.

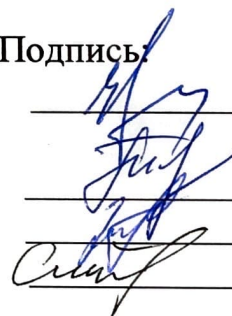
Члены комиссии:

Туманова Е.В.

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.

Подпись:



С актом ознакомлена

И.И.И. / Туманова Е.В. /