

Акт № 2

Проверки организации и качества питания

от 17 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии

Мячковой Е.А. — учителя обществознания

Членов комиссии:

Тумановой ЕВ. — 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, 4 в, 5а, 5б, 5в, 7а, 7б, 7в, 8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 9в, 10а, 11а, 11б классы, классы VIII вида (завтраки)

2. У работников школьной столовой имеется в наличии санитарная одежда, обувь, косынка.

3.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 приготавливаемые блюда;
4. Проводится витаминизация блюд (огурцы, яблоки).
5. Проведено отслеживание закладки продуктов. Нарушений не выявлено.
6. Дезинфицирующие средства для обработки поверхностей имеются.

Председатель комиссии:

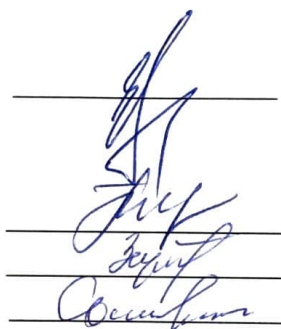
Мячкова Е.А.

Члены комиссии

Туманова ЕВ

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.



Означенная
Инициалы С.С.

