

Акт № 3

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 12-50 каждую перемену, согласно графику питания (2 смена)

Проводилась проверка

- работы классных руководителей и работников школьной столовой по организации и качеству горячего питания обучающихся во время перемен, режима работы школьной столовой во 2 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;
- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения гриппа и 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 2 смену питаются ба,бб,3а,3б, 4а, 4б классы, две группы продленного дня (первые классы), классы ОВЗ (обеда)

2. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений соответствует норме. В обеденном зале после каждого приема пищи проводится уборка.
3. У работников школьной столовой имеется в наличии санитарная одежда, обувь, шапочка.
4. В наличии следующие журналы:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
 - журнал бракеража готовой пищевой 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)
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 - ведомость контроля за рационом питания
 - сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
 - примерное десятидневное меню, утвержденное территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карточки на приготавливаемые блюда;
5. В наличии суточные пробы 17.10.2024с соответствующими маркировками: указанием наименования приема пищи и даты отбора);
6. Персонал столовой на момент проверки находился в перчатках. Присутствует суточный запас перчаток.

Проводятся профилактические меры, поверхности обрабатываются дезинфицирующим раствором.

Председатель комиссии:

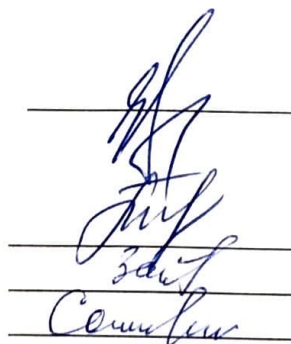
Мячкова Е.А.

Члены комиссии

Туманова ЕВ

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.



Ознакомилась

Жемеркина С.С. 24.10.24