

Акт № 7

проверки организации и качества питания

от 14 февраля 2025 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)

С 13 — 00, вторая смена.

Проводилась проверка

- работы классных руководителей и работников школьной столовой по организации и качеству горячего питания обучающихся во время перемен, во время питания детей их ГПД.
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений;
- наличие санитарной одежды, обуви, колпака или косынки шапочки у работников школьной столовой;
- проверка норм раздачи готовой продукции;
- наличие меню – раскладки на сегодняшний день;
- соответствие реализуемых блюд заявленному меню;
- проверка качества готовой продукции (выход готовой продукции, вкусовые качества)
- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), гриппа, ОРВИ.
- Проведение анкетирования родителей и обучающихся по организации и качеству горячего питания.

В ходе проверки было выявлено:

1. Классные руководители ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся: (бесплатно, платно),

сопровожают обучающихся для принятия пищи в школьную столовую в соответствии с графиком питания. Классные руководители контролируют поведение обучающихся во время приема пищи. Также классными руководителями контролируется соблюдение обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи (мытьё рук, порядок в столовой).

В 1 смену питаются 1 а, 1б, 2а, 2б, 3в, 5 а,б,в 7 а,б,в, 8а.б,в, 9а,б,в 10а, 11 а,б, 1-9 классы ОВЗ (завтраки)

Вторая смена - 6а, 6б, 3а, 3б, 4а, 4б, две группы продленного дня (первые классы), 1-9 классы ОВЗ (завтраки)

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, перчатки.
4. Имеется меню, нормы соответствуют заявленному меню.
5. Проводятся профилактические меры, поверхности обрабатываются дезинфицирующим раствором.
6. Качество готовой продукции хорошее, соответствует норме, вкусовые качества нормальные.
7. Соблюдаются профилактические меры в период распространения коронавирусной инфекции (COVID- 19), ОРВИ, гриппа.
8. Анализ анкеты будет проведен и результаты доведены до администрации школы.

Председатель комиссии:

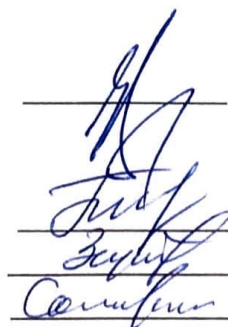
Мячкова Е.А.

Члены комиссии:

Туманова ЕВ.

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.



Ознакомление
Хтемерина С. С. 24.07 -