

АКТ

о результатах проверки исполнения законодательства РФ в области образования в части организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №24 имени Героя Советского Союза А.В.Федотова» Кировского района Волгограда

Дата 28. 12.21г.

№ 10

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 28.12.21г. проверяющими:

Ушкаловой Е.Н- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии
Братчиковой Е.Б. – ответственной за организацию питания обучающихся,
Горшениной Н.А. – заместителем директора по ВР, члена Совета ОУ,
Максимовой А.В. – председателем общешкольного родительского комитета,
Лобачевой Е.А.- председателем родительского комитета 7а класса,
Новокщеновой С. Н- председателя родительского комитета 3 а класса,
Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

Цель проверки : контроль за санитарным состоянием пищеблока, контроль за качеством питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. В пищеблоке систематически проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с утверждённым графиком. Пищеблок оборудован технологическим оборудованием, которое находится в рабочем состоянии, что позволяет осуществлять приготовление здоровой, вкусной, сохраняющую пищевую ценность пищу. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, уборку обеденного зала проводит работник школы после каждой перемены. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используется специальная ветошь, промаркированная тара, для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
2. Систематически ведется Бракеражный журнал, Журнал здоровья сотрудников, Журнал скоропортящейся продукции, Журнал учета температуры и влажности складских помещений, Журнал температуры холодильного оборудования, Журналы по ковиду. В обеденном зале установлены рециркуляторы для обеззараживания воздуха, Соблюдаются санитарно -эпидемиологические требования к кухонному оборудованию и инвентарю, к обеденной посуде (отсутствие тарелок со сколами, отсутствие маркировки посуды и инвентаря). В обеденном зале школьной столовой во время посещения учащимися столовой соблюдается социальная дистанция, достаточное количество столов и стульев. Режим приема пищи носит ступенчатый характер. Продолжительность каждой перемены составляет 20 минут.
3. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и в соответствии с ежедневным меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Ежедневное меню соответствует 12-дневному меню. Продукты поступают свежие, хорошего качества и в соответствии с требованиями СанПиН. В наличии все сопроводительные документы,

(сертификаты) подтверждающие качество продуктов. В наличии так же есть ассортимент готовой продукции, и для свободной продажи учащимся за родительскую плату: овощные салаты, мясные и рыбные блюда, гарниры. На видном месте находится прейскурант цен, меню с указанием массы порции, полезные вещества (белки, жиры и углеводы), энергетическая ценность, а также витамины и минеральные вещества каждого блюда.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 5-х - 11-х классов регулярно проводить беседы с обучающимися на темы правильного сбалансированного питания, о культуре приема пищи, поведения в столовой во время приема пищи, выполнения личной гигиены (о необходимости мытья рук перед едой, особенно в период пандемии).

2. Классным руководителям 1-х-11-х классов проводить беседы с родителями о необходимости 2-х разового горячего питания во время учебного процесса.

. Акт составлен на двух страницах в одном экземпляре.

Члены комиссии по контролю и организации питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Братчикова Е.Б.

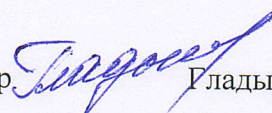
Горшенина Н.А.

Максимова А.В.

Лобачева Е.А.

Новокщенова С. Н.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар-бригадир  Гладышева Н.В.