#### AKT

# проверки качества питания обучающихся в школьной столовой. Контроль за соблюдением санитарно-профилактических, гигиенических мер.

от 14 мая 2024 г.

## Комиссия в составе:

Абдулкадирова М.Х. - медицинский работник;

Санникова Е.Г.- ответственный по питанию;

Байракова З.И.- родитель 5а класса

Анкудинова Е.И.- член Управляющего совета школы; родитель 4в и 5г класса

Бикетова Л.И.- классный руководитель 1а класса

в рамках общественного контроля проведена проверка соблюдения санитарно-профилактических, гигиенических мер, качества питания обучающихся на 14 мая 2024 г.

В ходе проверки выявлено:

- дежурный администратор у входа в столовую обращает внимание обучающихся, на то, что перед едой необходимо тщательно мыть руки с мылом.

Имеется жидкий антисептик для обязательной дезинфекции рук.

- соблюдаются все профилактические меры, санитарное состояние столовой соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В помещении пищеблока чисто.

Сотрудники столовой, накрывающие на столы, работают в специализированной одежде, у них имеются перчатки, надеты маски.

Столы чисто вытерты, обрабатываются децинфицирующими растворами в соответствии с графиком, используются специальные принадлежности для мытья столов.

Уборка обеденного зала - после каждого приема пищи.

Проводится санитарная обработка, проветривание помещения (в соответствии с графиками).

На момент проверки раковины чистые. Имеются: жидкое мыло, электрические сушилки для рук.

### Организация питания:

-график питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

Члены комиссии обратили внимание на время питания карантинных классов (Гепатит А): 1а, 4а и 6б классы, где дети кушают отдельно от всех остальных, не пересекаясь в столовой с другими классами. Им накрываются отдельные столы, производится вся необходимая дезинфекция, обработка;

- членами комиссии изучено меню на 14 мая 2024г., была проведена дегустация порций льготной категории. При дегустации отметили, что все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Порции соответствуют возрастной потребности обучающихся.

Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает всем обучающимся;

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей в столовую, таким образом, дети получают горячее питание.

Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.

Классные руководители сопровождают свои классы и следят за порядком в столовой.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжать просветительскую работу о правилах личной гигиены.

С актом комиссии ознакомлена: Л.Р. Габдрафикова, заведующая

С актом ознакомлены:

М.Х. Абдулкадирова Б.Г. Санникова Е.И. Анкудинова Б.И. Байракова Л.И. Бикетова