

АКТ
проверки организации и качества питания в школьной столовой
(соблюдение профилактических мер в эпидемиологический период)

от 27 ноября 2023 г.

Комиссия в составе:

Абдулкадировой М. Х., медицинского работника
Санниковой Е.Г. - методист
Егорова И.А. - родителя 1а и 7г класса;
Ситкарева Л.Б. - заведующий АХЧ;
Гусейнова Р.А. - родителя 8б класса,

проверила организацию (соответствие рациона питания) и качество питания для обучающихся на 27 ноября 2023г.

В ходе проверки выявлено:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.
2. Ежедневное меню висит на стенде, подписанное директором школы, медицинским работником и заведующей производством.

Члены комиссии были ознакомлены с меню на 27 ноября 2023г. *(прилагается)*.

Была проведена дегустация порций. При дегустации члены комиссии 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.

Блюда, приготовленные для детей, выглядят эстетично, учитывается, что у школьников (особенно в младшем возрасте) от этого зависит качество усвоения пищи.

3. Организация питания:

3.1. в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы; блюда, выдаваемые детям, теплые.

- посадочных мест хватает всем обучающимся;

- лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор, маски, перчатки)

- все дети успевают покушать за перемену.

3.2. дежурный администратор у входа обращает внимание обучающихся, на то, что перед едой необходимо мыть руки с жидким мылом. Так же имеется жидкий антисептик для обязательной дезинфекции рук.

3.3. соблюдаются все профилактические меры, санитарное состояние столовой соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Проводится санитарная обработка, проветривание помещения по установленному графику.


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

3.4. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за порядком в столовой.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

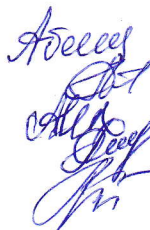
1. Продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

С актом комиссии ознакомлена:
производством



Л.Р. Габдрафикова, заведующий

С актом ознакомлены:



М.Х. Абдулкадирова

Л.Б. Ситкарева

И.А. Егорова

Е.Г. Санникова

Р.А. Гусейнова