

АКТ
проверки организации деятельности школьной столовой
(график питания обучающихся, ежедневное меню, заполнение заявок классными
руководителями). Проверка качества питания обучающихся.
(соблюдение профилактических мер в эпидемиологический период)

от 22 сентября 2023 года

Комиссия в составе:

Аниперко Т.А.,- родителя 1Бкласса

Власовой И.В.,- заместителя директора, руководителя Центра Здоровья

Абдулкадировой М. Х., медицинского работника

Эмирхановой С.А.- специалиста по охране труда и ТБ

Санникова Е.Г.- методиста

Сальникова Ю.В. – родителя 7а класса,

проверила организацию (соответствие рациона питания) и качество питания для обучающихся 1-х -11-х классов на 22.09.2023г.

В ходе проверки выявлено:

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

Заявки на питание обучающихся были предоставлены в столовую вовремя.

Ежедневное меню висит на стенде, подписанное директором школы, медицинским работником и заведующей производством. Представлены контрольные блюда, в соответствии с возрастной категорией обучающихся.

Бесплатные завтраки и обеды получают все обучающиеся льготной категории, согласно поданных своевременно заявок классными руководителями, бесплатное горячее питание 1-4 классов. Остальные обучающиеся 5-11-х классов получают питание за счет средств бюджета на 55 рублей.

Члены комиссии были ознакомлены с меню на 22.09.2023:

Завтрак: пудинг из творога с рисом и со молоком сгущенным, какао на молоке, хлеб ржано-пшеничный, фрукты свежие (киви);

Обед: суп картофельный с рисовой крупой и мясом, биточки из филе индейки, капуста тушеная с маслом сливочным, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшеничный, компот из кураги.

Членами комиссии была проведена дегустация порций. 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.

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, посадочных мест хватает всем обучающимся;

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 обеденного зала, согласно установленного графика.

Столбы обеденного зала чисто вытерты, обрабатываются дезинфицирующими растворами в соответствии с графиком обработки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.






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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Вести просветительскую работу с детьми в
вкусной и полезной пище, о правильном питании
и т.д.

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

С актом ознакомлены:

 И.В. Власова
 Т.А. Аниперко
 М.Х. Абдулкадирова
 С.А. Эмирханова
 Е.Г. Санникова
Ю.В. Сальникова 