

АКТ

проверки соблюдения профилактических мер в эпидемиологический период по гриппу. Проверка качества питания обучающихся

от 14 марта 2025 г.

Комиссия в составе:

Власова И.В. - методист, руководитель Центра Здоровья
Абдулкадирова М.Х. - медицинский работник
Ренкас Л.П. - методист
Сальникова Ю.В. - родитель (6Б, 8А класс)
Поправкина С.И. – родитель (7Б, 11А класс)

проверила организацию и качество питания обучающихся школы с соблюдением профилактических мер в эпидемиологический период.

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале чисто, число посадочных мест соответствует количеству питающихся.
2. Функционирует несколько санитарно-гигиенических зон для мытья рук: раковины с теплой водой, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца.
3. В наличии жидкий антисептик для дезинфекции рук.
4. Перед приемом пищи учащиеся моют руки с мылом, учителя напоминают обучающимся о необходимости соблюдения личной гигиены.
5. Прием пищи учащимися осуществляется в соответствии с утвержденным графиком.
6. Питание учащихся происходит под контролем классных руководителей или учителей-предметников.
7. Классными руководителями своевременно подаются заявки на питание учащихся.
8. Питание осуществляется с учетом двухнедельного цикличного меню.
9. Ежедневное меню с учетом возрастных групп в наличии, размещено на стенде в обеденном зале.
10. В день проверки рацион питания соответствует утвержденному меню (Приложение 1).
11. Столы накрываются работниками столовой непосредственно перед приходом учащихся с целью сохранения качества пищи.
12. Качество приготовления подаваемых блюд соответствует требованиям, что подтверждается дегустацией членами комиссии.
13. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
14. Все сотрудники столовой работают в спецодежде, соблюдают гигиенические требования. Работники столовой соблюдают требования обязательного ношения перчаток при раздаче блюд.
15. Обработка обеденного зала дезинфицирующими средствами проводится после каждого приема пищи, а не по мере необходимости.
16. Посуда чистая без сколов.

Выводы:

1. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены имеются.
2. Порции соответствуют меню и возрастным потребностям учащихся.
3. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
4. Сотрудники столовой работают в спецодежде, соблюдают гигиенические требования.

Рекомендации:

Классным руководителям проводить классные часы с обучающимися по теме Личной гигиены.

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

С актом ознакомлены:

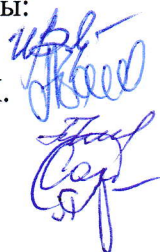
Власова И.В.

Абдулкадирова М.Х.

Ренкас Л.П.

Сальникова Ю.В.

Поправкина С.И.



МЕНЮ на 14.03.2025 г.

(питание обучающихся льготной категории 6,7 классы, вторая смена)

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
Обед	закуска		Салат овощной	100
	1 блюдо		Борщ с капустой и картофелем, сметаной и мясом	250
	2 блюдо		Котлета школьная	100
	гарнир		Капуста тушеная	180
	напиток		Кисель с витаминами "Витошка"	200
	хлеб бел.		Пшеничный	50
	хлеб черн.		Ржано-пшеничный "Жито"	50
Ужин	гор. блюдо		Запеканка из творога со сгущенным молоком	200
	напиток		Компот из кураги	200
	хлеб бел.		Пшеничный	50
	хлеб черн.		Ржано-пшеничный "Жито"	50
	фрукты		Фрукты свежие	100

МЕНЮ на 14.03.2025 г.

(питание обучающихся на сумму 55 рублей 6,7 классы, вторая смена)

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
Ужин	гор. блюдо		Каша пшеничная жидкая	200
	напиток		Компот из кураги	180
	хлеб черн.		Ржано-пшеничный "Жито"	40