

Акт

проверки качества питания обучающихся, контроль за соблюдением санитарно-профилактических, гигиенических мер

от 15.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Власова И.В. - методист, руководитель Центра Здоровья
Абдулкадирова М.Х. – медицинский работник
Насибуллина Н.В. – классный руководитель 2Б класса
Ренкас Л.П. – методист
Мартынова Ю.В. – родитель (6В класс, 3Д класс)

в рамках общественного контроля проверила соблюдение санитарно-профилактических, гигиенических мер, качество питания обучающихся.

На момент проверки установлено:

1. Педагоги обращают внимание детей на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Для мытья рук имеются раковины, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца в достаточном количестве. В наличии жидкий антисептик для дезинфекции рук.
2. Классные руководители, учителя-предметники сопровождают классы в столовую в соответствии с графиком, контролируют прием пищи обучающимися, уделяют внимание культуре поведения за столом.
3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает всем ученикам. Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся для сохранения качества пищи.
4. Санитарное состояние столовой хорошее. В обеденном зале чисто и светло, отсутствуют неприятные запахи.
5. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Посуда чистая, без сколов.
6. После каждого приема пищи столы обрабатываются дезинфицирующими растворами, используются специальные принадлежности для мытья столов.
7. Проветривание обеденного зала проводится в соответствии с графиком.
8. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале применяется бактерицидный облучатель «ДЕЗАР».
9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования: работают в чистой специализированной одежде и перчатках, головные уборы полностью закрывают волосы.
10. График питания классов в наличии и выполняется работниками столовой неукоснительно.
11. Меню находится на стенде в обеденном зале, на видном и доступном для детей и родителей месте. Члены комиссии изучили меню на 15 мая 2025г., отметили, что заявленное меню соответствует фактическому на день. (Меню прилагается)
12. Контрольные блюда в наличии.
13. Члены комиссии провели дегустацию порций и отметили, что приготовленные блюда вкусные, порции соответствуют возрастным потребностям обучающихся, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям и представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.

Выводы:

1. На момент проверки функционирует несколько гигиенических зон, раковины для мытья рук чистые, жидкое мыло в наличии, электрополотенца все в рабочем состоянии.
2. Предоставление горячего питания обучающимся проходит организованно, блюда соответствуют утвержденному меню.
3. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Повысить контроль за соблюдением детьми санитарно-гигиенических навыков.

С актом комиссии ознакомлена:



Л.Р. Габдрафикова, заведующая

производством

С актом ознакомлены:

Власова И.В.



Абдулкадирова М.Х.

Насибуллина Н.В.



Ренкас Л.П.



Мартынова Ю.В.

