

АКТ

проверки работы классных руководителей по организации питания обучающихся. Проверка качества питания обучающихся. (соблюдение профилактических мер в эпидемиологический период)

от 25 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Назаренко С.Н. - председатель трудового коллектива
Абдулкадирова М. Х., медицинского работника
Марценюк Ю.В.- классного руководителя 8в класса
Санникова Е.Г.- методиста по питанию
Рамазанова Р.С.- родитель 1г и 3г класса;
Анкудинова Е.И. – родитель 4в и 5г класса,
Бирюкова М.Р. - родитель 4в и 5г класса.

проверила организацию и качество питания для обучающихся (с соблюдением профилактических мер в эпидемиологический период) на 25.10.2023г.

В ходе проверки выявлено:

- график питания классов вывешен на стенде возле столовой - выполняется
- ежедневное меню на стенде, подписанное директором школы, медицинским работником и заведующей производством; (ежедневное меню составляется в соответствии с утвержденным примерным двухнедельным циклическим меню)
- внешний вид сотрудников столовой (пищеблока) все сотрудники в спецодежде
- имеются контрольные блюда с объемом порций в соответствии с возрастом 7-11 лет, 12 лет и старше.
- питание обучающихся осуществляется согласно поданных своевременно заявок классными руководителями.

Бесплатные завтраки получают все обучающиеся 5-11 классов (питание за счет средств бюджета на 55 руб.), бесплатное горячее питание для 1-4 классов. Льготная категория учеников школы получают двухразовое питание.

Членами комиссии проведена дегустация порций. Было отмечено, все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям..

Претензии к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

3. Организация питания:

3.1. в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы перед приходом детей кушать: все выполняется, тарелки чистые

- чистота посуды все чисто, замешивать нет
- чистота обеденных столов все чисто, замешивать нет

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

Порции соответствуют возрастной потребности обучающихся.

3.2. ответственный администратор у входа в столовую обращает внимание обучающихся, на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом (жидкое мыло, жидкий антисептик для обязательной дезинфекции рук-имеются)

3.3. соблюдаются все профилактические меры, санитарное состояние столовой соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- согласно графикам в столовой проводится санитарная обработка, так же проветривание помещения.

Столы чисто вытерты, обрабатываются дезинфицирующими растворами в соответствии с графиком, тарелки чистые, без сколов.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нам очень нравится мажоранга с огурцом
можно их готовить хоть каждый день.
Очень приятно это также имеется в продаже
многофункциональное изделие (вафельки), тосты
и блинчики и т.д. Так же хотелось бы предложить
сотрудникам столовой за счет заведения!
Завтра так держать!!! Ни пуха ни пера!

С актом комиссии ознакомлена:



Габдрафикова Л.Р., заведующая столовой

С актом ознакомлены:

Абдулкадирова М.Х. 

Санникова Е.Г. 

Назаренко С.Н. 

Марценюк Ю.В. 

Рамазанова Р.С. 

Анкудинова Е.И. 

Баришкова М.Р. 