

Акт

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

от 21.02.2025 г.

Комиссия в составе:

Власова И.В. - заместитель директора, руководитель Центра Здоровья
Абдулкадирова М.Х. - медицинский работник
Ренкас Л.П. - методист
Насибуллина Н.В. – классный руководитель 2Б класса
Вагабова К.Д. - родитель (4В, 2В класс)

проверила организацию и качество питания обучающихся 2, 3Д и 4 классов.

На момент проверки установлено:

1. График питания обучающихся вывешен на видном месте при входе в столовую и соблюдается работниками столовой неукоснительно.
2. При входе в обеденный зал функционирует несколько санитарно-гигиенических зон для мытья рук: раковины с теплой водой, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца. Педагоги обращают внимание детей на то, что перед едой надо тщательно мыть руки с мылом.
3. Посещение столовой соответствует графику питания. Классные руководители сопровождают свои классы, контролируют прием пищи учащимися.
4. В обеденном зале за каждым классом закреплены отдельные столы, посадочных мест хватает всем ученикам.
5. Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, что способствует сохранению качества пищи.
6. Меню находится на стенде в обеденном зале, в наличии индивидуальное меню (пищевая аллергия). (Меню прилагается)
7. Контрольные блюда выставлены.
8. Посуда на столах чистая, без сколов.
9. Приготовленные блюда вкусные и качественные, дети питаются с удовольствием, больших остатков пищи в тарелках не наблюдается.
10. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастным потребностям обучающихся, выглядят аппетитно. Вкусовые качества блюд достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования: работают в униформе и перчатках.
12. Столы и скамьи обрабатываются дезинфицирующими растворами после каждого приема пищи.
13. Санитарная обработка и проветривание обеденного зала проводится в соответствии с графиками.

Выводы:

1. Предоставление горячего питания обучающимся проходит организованно, приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню и представлениям о вкусной и здоровой пище
2. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Проводит беседу с детьми о
правилах личной гигиены
и этикете за столом

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

С актом ознакомлены:

Власова И.В.



Абдулкадирова М.Х.



Ренкас Л.П.



Насибуллина Н.В.



Вагабова К.Д.



МЕНЮ

льготное питание 2, 3Д, 4 классы (1 смена)

21.02.2025 г.

Раздел	Блюдо	Выход, г
ЗАВТРАК		
горячее блюдо	Пудинг из творога с рисом и со сгущенным молоком	180
горячий напиток	Чай с молоком	200
хлеб бел.	Пшеничный	40
хлеб черный	Ржано-пшеничный (Жито)	40
фрукты	Фрукты свежие	100
ОБЕД		
закуска	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	60
1 блюдо	Свекольник со сметаной и мясом	200
2 блюдо	Шницель "Детский" с соусом	110
гарнир	Рагу овощное (3-й вариант)	150
напиток	Напиток из сухофруктов	200
хлеб бел.	Пшеничный	40
хлеб черный	Ржано-пшеничный (Жито)	40

МЕНЮ

одноразовое горячее питание 2, 3Д, 4 классы (1 смена)

21.02.2025 г.

Раздел	Блюдо	Выход, г
ЗАВТРАК		
горячее блюдо	Пудинг из творога с рисом и со сгущенным молоком	180
горячий напиток	Чай с молоком	200
хлеб бел.	Пшеничный	60
хлеб черный	Ржано-пшеничный (Жито)	60