

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

Дата 14.09.2023 года

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, накрытие столов, Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, зарежимом работы столовой и буфета.

Дата проверки: 14 сентября 2023 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

Шульгина Л.И. - председатель Комиссии,

Елькина В.М. – заместитель председателя Комиссии,

Скорых О.В. – секретарь Комиссии,

Перевозчикова Н.В. – член комиссии,

Смирнова С.А. – член комиссии,

Яковлева Т.А. – член комиссии.

Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

- обеденный зал вмещает 26 столов для приёма пищи. У каждого стола по 5-6 стульев, что позволяет одновременно разместить 100 человек.

Вся мебель в хорошем состоянии, отремонтирована и частично обновлена.

- вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Посуда, используемая для детского питания, споласкивается в ваннах с использованием моющих средств и вторично в посудомоечной машине. Большая часть посуды обновлена. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.

- моющих средств в достаточном количестве.

- выставлены контрольные блюда.

- внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки (корзины для хлеба, подставки для ложек) чисто отмыты. В зале постоянно находится работник столовой, которая отвечает за порядок в зале и организует питание детей на переменах.

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики. Каждый классный руководитель имеет список детей и следит за ежедневным контролем за посещаемостью. Через компьютер в кабинете подаёт заявку о количестве присутствующих детей. Классный руководитель следит за количеством пришедших в столовую и количеством накрытых порций.

За 5 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы. На каждом столе своя маркировка с указанием класса. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче первое блюдо было 66,8 градусов, гречневая каша 65 градусов, котлета 62 градуса. Компот 30 градусов. На столе во время прихода детей все показатели снизились на 10-12 градусов. На раздаче стоят контрольные порции. Вес порций со стола в зале соответствует заявленным в меню. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие.

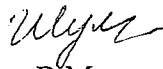
Сотрудники столовой все в масках, перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает младшим детям убрать со стола, организует замену блюда по показаниям ребёнка и классного руководителя.

На перемене дети организованно, вместе с классными руководителями, вошли в столовую. За каждым закреплено своё место.

Выводы по результатам проверки:

1. Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием индивидуального предпринимателя Сушкиной Т В и работников столовой.
2. Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
3. Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

председатель Комиссии - Шульгина Л.И.



заместитель председателя Комиссии - Елькина В.М.

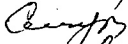
секретарь Комиссии - Скорых О.В.



член комиссии - Перевозчикова Н.В.



член комиссии - Смирнова С.А.



член комиссии - Яковлева Т.А.

