

Акт № 1

по результатам контроля организации горячего питания обучающихся

г. Данилова Ярославской области

от 22 сентября 2023 года.

Время 09.30 часов

Комиссия в составе родителей обучающихся Графчиковой С.Д., Ширшовой А.Ю., члена комиссии по контролю за организацией горячего питания Приваловой И.Ю. составила настоящий акт в том, что 22 сентября 2023 года с 9 час.30 мин. до 10.00 час. проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 22 сентября в 9.30 часов был завтрак в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

кура в кисло-сладком соусе

макаронные изделия отварные

чай с сахаром

батон йодированный

2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .

5. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.

7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8. На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляется работниками столовой непосредственно перед приходом детей. Классные руководители 1- 4 классов сопровождают своих учащихся и присутствуют при приёме пищи. В результате проведённого опроса выяснено, что дети питаются с удовольствием, им нравится питаться в школе, блюда разнообразные, вкусные, тёплые.

5. Медицинским работником школы ведётся ежедневный контроль за качеством готовых блюд: отбираются суточные пробы блюд, ведётся бракеражный журнал.
6. Работает школьный буфет. В наличии свежая выпечка, соки, бутилированная питьевая вода. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы.
7. В школьной столовой созданы санитарно-гигиенические условия для мытья рук: в обеденном зале установлены раковины с холодной водой, дозаторы с жидким мылом, электросушилки.
8. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой: халатами, головными уборами, одноразовыми перчатками.

Вывод: Горячее питание обучающихся школы организовано в соответствии с Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Члены комиссии:

_____ 

Привалова И.Ю.

_____ 

Графчикова С.Д.

_____ 

Ширшова А.Ю., представитель родительской
общественности