

проверки качества питания общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством горячего питания обучающихся
(МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ»)

Дата составления акта: 24.05.2024 г.

Время составления акта: 10.00

Основания проверки:

1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
3. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ» (утверждён приказом от 01.09.2023 г. 135-О)
4. Приказ от 01.09.2023 № 136-О «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакcharская СОШ» на 2023-2024 учебный год.

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в составе:

Председателя комиссии: Пчёлкина Н.М.

Членов комиссии: Дукшта Л.А., Долганова Г.М., Гуренко Д.В., Бессмертных А.А., Пархоменко Ю.Н., Климова Н.И.

1. Контроль за соблюдением работниками школьной столовой и обучающимися санитарно-гигиенических правил и норм.

- 1.1. Соблюдение Графика приема пищи обучающимися;
- 1.2. Соответствие реализуемых блюд ежедневному меню;
- 1.3. Соответствие массы порций массе, заявленной в меню;

2. Санитарно-техническое состояние пищеблока, обеденного зала, складских помещений школьной столовой;

- 2.1. Соблюдение норм личной гигиены и санитарно-эпидемиологических норм и правил работниками столовой.
- 2.2. Состояние мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды, наличие и состояние санитарной одежды у работников столовой, наличие санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

3. Состояние площадки мусоросборников и прилегающей к ней территории.

4. Соблюдение графика работы столовой, график дежурств учителей.

В ходе проверки установлено:

1. Посещение столовой обучающимися происходит по графику приёма пищи, график соблюдается. У обучающихся достаточно времени на приём пищи. Классные руководители следят за соблюдением детьми правил личной гигиены. Обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические нормы и правила. На входе в столовую имеются три раковины, (что достаточно для количества обучающихся, которые обедают в одно время, получается небольшое столпотворение), мыло – достаточное количество, имеются электрополотенце. Установлен бесконтактный санитайзер для обработки рук. Реализуемые блюда соответствуют ежедневному меню, при дегустации готовых блюд выявлено: вкусовые качества высокие, пищевая и энергетическая ценность соответствует суточной потребности. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневное меню соответствует утверждённому меню.

2. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. Столы моются после каждого приема пищи (теплой водой с применением моющих средств). В зале столовой чисто, работники столовой работают в спецодежде. Соблюдают все санитарно-гигиенические правила и нормы.

Санитарно-гигиеническими средствами для мытья посуды обеспечены в полном объеме, они хранятся в отдельном от продуктов месте, для инвентаря отведено специальное место.

3. Состояние площадки мусоросборников – удовлетворительное, мусор вывезен. Территория убрана.

Вывод комиссии: Нарушение санитарных норм не установлено. работники столовой и обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические нормы и правила.

Председатель комиссии Пчёлкина Н.М.

Члены комиссии Дукшта Л.А.
Долганова Г.М.
Гуренко Д.В.
Бессмертных А.А.
Пархоменко Ю.Н.
Климова Н.И.