

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
от 06 декабря 2023 года
МБОУ «Гимназия №22»

Комиссия в составе:

Слебик Е.А.- руководитель структурного подразделения «Воспитательная работа и дополнительное образование»

Кривых Т.В. – повар-бригадир

Боброва Е.С. – представитель родительского комитета 3Б класса

Хрипушина Н.А.- представитель родительского комитета 7В класса, составили настоящий акт в том, что 06 декабря 2023 года в 9.20 была проведена проверка питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в гимназии.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания и качеством приготовления пищи.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- 2) Школьной столовой на 06 декабря было предложено меню: комплекс бесплатного питания – завтрак: кнели из птицы с соусом (фарш куриный, соус красный основной), сложный овощной гарнир (пюре картофельное, овощная смесь), компот из смеси сухофруктов, хлеб школьный. Комиссией установлено, что ежедневное меню соответствует цикличному меню на данный день, цикличное меню размещено на сайте гимназии в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню размещено на стенде в столовой и рекреации 1 этажа. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, соответствуют в граммах, согласно утвержденному меню.
- 3) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также местом для ее хранения около раздаточной линии. Посуда чистая, без сколов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. На момент проверки замечаний по уборке столов и помещений нет. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещении столовой не обнаруживались. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 4) Медицинский работник следит за организацией питания в гимназии, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Качество приготовленной продукции проверено бракеражной комиссией, о чем свидетельствует запись в бракеражном журнале. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- 5) Организация питания: питание в 9.30. было организовано для учащихся 1,3--х классов через накрытие. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (13 раковин с жидким мылом, для сушки рук имеются две сушилки, бумажные полотенца). Все классные руководители сопровождают свои классы, контролируют, чтобы дети мыли руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству учащихся в классах. График питания соответствует утвержденному графику, вывешенному на стенде в столовой и холле 1 этажа. В гимназии предусмотрена организация питания для детей с особенностями здоровья.

Вывод:

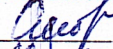

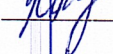
В МБОУ «Гимназия № 22» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом комиссии ознакомлена



повар бригадир Кривых Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Слебик Е.А.
 Боброва Е.С.
 Хрипушина Н.А.