

АКТ № 4

проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся

от 14 мая 2024 года

Комиссия в составе:

мамы ученика 10 «а» класса – Кабак Е.П.,

мамы ученика 2 «а» класса – Ехлакова И.В.,

мамы ученицы 10 «а» класса – Манташев М.А.

провела проверку организации питания и качество питания учащихся в здании школы по адресу ул.Советская,102а

В ходе проверки выявлено:

1. Наличие контрольных блюд.
2. Наличие книги отзывов и предложений.
3. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала:
 - в санитарной зоне имеется умывальники (наличие горячей воды, мыло, антисептики) сушилки для рук кол-во соответствует требованиям СанПиНа.
 - сервировка столов в полном объеме (имеются столовые приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, салфетки), столы чистые;
 - посуда без трещин, сколов, сухая, чистая.
4. Процесс накрывания и приема пищи:
 - график питания учащихся имеется;
 - накрывание столов сотрудниками столовой начинается за 7 минут до начала перемены;
 - классные руководители осуществляют наблюдение за процессом приема пищи учащихся;
 - в наличии график уборки и проветривания помещения, журнал работы рециркулятора.
5. Питание организовано по единому меню, утверждено организатором питания и согласовано директором школы:
 - фактическое меню на текущую дату вывешено в обеденном зале, соответствует 12 дневному меню;
 - питание соответствует фактическому меню;
6. Контроль безопасности готовой продукции:
 - в журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню;
 - бракераж производится своевременно, имеются три подписи членов комиссии.
7. Обеспечение питьевого режима:
 - использование кипяченой воды;
 - имеется свободный доступ к питьевой воде;
 - количество чистой посуды в достаточном кол-ве;
 - подносы промаркированы.
8. Обеспечение информационной открытости:
 - имеется стенд по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, состав бракеражной комиссии);

- имеется стенд по формированию навыков и культуры здорового питания.

9. Столы для приема пищи расставлены в соответствии с рекомендациями РПН.

10. Пищевые отходы убираются в промаркированные емкости.

11. Санитарная обработка проводится после каждого приема пищи.

Вывод:

Предоставленное примерное 12-дневное меню с экспертным заключением соответствует выходам и составу блюд ежедневного меню, а также продолжительности учебной недели.

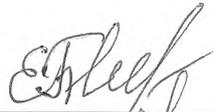
Требования РПН соблюдаются в полном объеме, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Рекомендовано:

Зав. производством контролировать состояние столовой посуды, исключить сколы, трещины.

Зав. производством строго следить за режимом проветривания и своевременной обработки помещения.

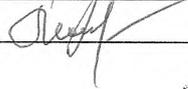
Члены комиссии:



Е.П.Кабак



И.В.Ехлакова



М.А.Манташев

С актом ознакомлена :

заведующая производством ИП Градобоева С.А.  М.Е.Батуева