

АКТ

Проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания от 02.12.2020 года

На основании приказа МБОУ «сРыркайпий» от 27.08.2020 г. № _____ «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся и воспитанников» была создана комиссия в состав которой вошли :

Галиакберова Т. А. – заместитель директора по В.Р.

Чуркина Е.А. – Председатель родительского комитета

Челтыгашев И.М. - Учитель технологии

Федосова Ю. П. - Родитель .

02.12.2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой . Проверка проводилась в два этапа . В 10.00 комиссией был произведен контроль закладки продуктов обеда согласно меню-требования к выдаче продуктов. Все продукты были взвешены и соответствовали заявленным в меню – требованиям и были соответствующего качества.

Проверены следующие документы :

Перспективное 14-дневное меню для питания по возрастным группам от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год. Данное меню согласовано с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по Г ОЭгвекинот и имеет экспертное заключение регистрационный № 244 от 31.08.2020г Утверждено приказом руководителя образовательной организации.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», « Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» , « Журнал здоровья», « Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» , « Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» , « Ведомость контроля за рационом питания». Вся проверенная документация заполняется ежедневно.

Проверка продуктов питания и складских помещений:

Продукты питания, поступающие на пищеблок имеют сопровождающие документы , сертификаты качества , ветеринарные свидетельства подтверждающие их безопасность. Указаны даты изготовления, сроки и условия хранения. Были проверены продукты находящиеся на складе: масло сливочное , икра кабачковая , крупа гречневая , окорочка куриные , сыр . Все продукты имеют сертификаты, просроченных продуктов нет. Условия хранения соответствующие. Складские помещения чистые, имеется холодильное оборудование в достаточном количестве. Так же имеется отдельный холодильник для хранения суточных проб готовой продукции. Пробы хранятся в течении двух суток , в стеклянной таре , имеют маркировку с указанием даты забора . В холодильниках есть термометры для контроля за условиями хранения.

продолжительностью 20 минут. Посадочных мест в зале достаточно.

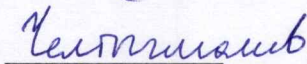
Обеденный зал -чистый , просторный , светлый . Рассчитан на 72 посадочных места. Посуды ,столовых приборов - достаточно . На входе в столовую есть 3 раковины для мытьярук . Дозатор с антисептиком, для обработки и дезинфекции рук .Так же имеется рециркулятор для дезинфекции воздуха , график проветривания помещений столовой . В обеденном зале проводится влажная уборка Второй этап проверки проходил с 13.30 до 14.20 непосредственно во время обеда обучающихся. Согласно режиму учебных занятий обед организован на большой перемене , после каждого приема пищи. Обеденные столы протираются горячей водой с моющим средством. Весь инвентарь для уборки столовой имеет соответствующую маркировку и хранится отдельно от пищевых продуктов. Персонал столовой обеспечен спецодеждой (халат, головной убор) имеются маски и перчатки . Во время обеда учащихся в столовой присутствуют классные руководители и медицинский работник, которые следят за дисциплиной и личной гигиеной. Количество учащихся с 2 по 4 класс: 21, с 5 по 11 класс : 48. Меню расположено на специальном стенде , заверено директором , соответствует заявленному на 02.12.2020 год . Вес порций соответствующий . Пищевые отходы в объеме трех литров , присутствуют остатки пищи . Так же в ходе проверки был проведен опрос учащихся 4,6,8,9 классов (25 человек) о вкусовых качествах приготовленных блюд , все дети отметили что удовлетворены школьным питанием . В сентябре 2020 года среди учеников и родителей было проведено анкетирование на предмет удовлетворенности качеством и организацией питания . Все опрошенные дали положительную оценку организации питания. Члены комиссии и учащиеся отметили хорошее качество готовых блюд . В целом работа школьной столовой признана членами комиссии удовлетворительной .

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Тынаранав А.М.



Челтыгмашев И.М.



Федосова Ю.П.

