

Акт № 2

проведения проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой «22» ноября 2024г.

Комиссией по контролю за питанием от «22» ноября 2024 года:

Председатель: Антонова О.В. - директор МБОУ СОШ № 27

Члены комиссии: Садченко О.А. - ответственный за питание

Олейникова К.А. – педагог-психолог

Изварина З.Е., Резниченко А.Г. - представители родительской общественности

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ СОШ №27 на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

В ходе проверки:

1. На каждый день имеется меню (завтрак, обед), которое вывешено в удобном для ознакомления детей месте. Меню соответствует примерному двухнедельному, утвержденному РПН (имеются акты замены пищевых продуктов, в связи непоставкой сырья от поставщика)
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды хорошее. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
3. Обучающимися школы соблюдаются правила личной гигиены. Моют руки с мылом, обрабатывают дезсредством. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены выявлялись. Проводятся разъяснительные беседы.
4. Работниками пищеблока соблюдаются санитарные требования к одежде (работают в масках, перчатках, халатах и головных уборах).
5. Объем пищевых отходов после приема пищи минимальный. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

6. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПин. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

7. Проведен анализ анкетирования учащихся и родителей (законных представителей) 1-4 классов (анализ анкетирования прилагается). Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5-7 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Председатель комиссии



О.В. Антонова

Члены комиссии



О.А. Садченко

К.А. Олейникова

З.Е. Изварина

А.Г. Резниченко