

АКТ

проверки организации питания обучающихся МБОУ «Цвиллингская СОШ» (далее ОО).
22.12.2022 г.

Комиссия в составе: Жакупова В.К. – директор ОО;

Попова Н.Н. зам. директора по УР в начальной школе;

Зиатдинова Ф.Ф. – Фельдшер ФАП п. Цвиллинга;

Омарова А.М.- член родительского комитета 9 класса

составили настоящий акт в том, что 22.12.2022 года была проведена проверка организации питания обучающихся ОО согласно плану контроля.

Цель контроля:

Создание условий для соблюдения обучающимися ОО правил личной гигиены.

Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблока.

Организация горячего питания в 1-4 классах.

В ходе проверки установлено, что в обеденном зале созданы необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, а именно: на входе в обеденный зал установлены три раковины для мытья рук, имеется горячая и холодная вода; в распоряжении обучающихся имеются жидкое мыло и антисептическое жидкое средство, установлены две электросушилки, а также в свободном доступе - бумажные полотенца. После мытья рук обучающиеся принимают пищу, за каждым классом закреплен отдельный стол. Мебель в обеденном зале соответствует возрастным особенностям. Классные руководители осуществляют контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися и проводят просветительскую работу по привитию навыков гигиены и здорового питания.

На пищеблоке работают два сотрудника: повар и помощник повара. Имеются два комплекта одежды, фартуки, колпаки; в достаточном количестве - одноразовые перчатки и маски. Внешний вид работников пищеблока опрятный, санитарная одежда – чистая.

Горячее питание обучающихся 1-4 классов организовано с 01.09.2022г. Созданы необходимые условия для организации горячего питания, охват питанием обучающихся составляет 100%. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и снятие пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Приготовленная продукция имеет приятный запах и вкус, аппетитный вид.

Процесс приготовления предлагаемых блюд организован в полном соответствии с технологическими картами в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. При приготовлении пищи учитываются вкусовые предпочтения обучающихся и ассортимент предлагаемых блюд по результатам анкетирования в 1-4 классах. Члены комиссии были ознакомлены со Справкой (Информация прилагается).

Выводы:


В ОО созданы все необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены при организации питания.

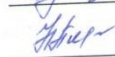
Имеется в достаточном количестве специальная одежда у работников пищеблока, содержится в надлежащем виде.


Организация горячего питания обучающихся 1-4 классов находится на должном уровне, питание обучающихся организовано в соответствии с санитарными правилами с учетом возрастных особенностей обучающихся.

Обучающиеся удовлетворены ассортиментом и качеством приготовленных блюд по результатам анкетирования.

Предложения: Приобрести новую мебель в обеденный зал при условии финансирования.

 Жакупова В.К. – директор ОО;

 Попова Н.Н. зам. директора по УР в начальной школе;

 Зиятдинова Ф.Ф. – Фельдшер ФАП п. Цвиллинга;

 Омарова А.М. – член родительского комитета 9 класса