

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «17» февраль 2023 года

Комиссия школьного общественного совета в составе:

Могушковой М.М.- зам. директора по УВР

Ганиевой М.А.- председателя ПК

Хамхоевой Ф.А.-представителя родительского комитета

Ганиева З.Х – родитель.

Составили настоящий акт в том, что 17 февраля 2023 года в 11:30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 17 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся;
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии;
5. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
6. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
8. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия готовых изделий;
9. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
10. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

11. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

12. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Могушкова Д.Х., в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409- OS, осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

13. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

14. Классные руководители 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей;
 - за поведением детей;

С актом комиссии ознакомлена:

Старший повар
Бузуртанова Р.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Могушкова М.М.

Ганиева М.А.

Хамхоева Ф.А.

Ганижева З.Х.

