



«ОЗНАКОМЛЕН»

«30» сентября 2024 г.

Директор МАОУ «Средняя школа №8»

Е.В.Александрова

АКТ №1

О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ МАОУ «Средняя школа №8» № 537 от 27.08.2024 г. «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», план работы комиссии.

Комиссия в составе: Майер Ф.Ф. - социальный педагог, председатель комиссии.

Файзулина И.С. - зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Сагатаев Р.Г. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы:

составили настоящий акт о том, что 26.09.24г. в 09.30 мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Проверка сопровождения учащихся в столовую *классными руководителями* и их присутствие до окончания приема пищи.
2. Правильность заполнения абонементных книжек.
3. Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций.
4. Контроль за отбором и хранением суточных проб.
5. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд.
6. Объем пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

1. Классные руководители 5а, 5б, 5в, 5г, 5м, 6а, 6б, 6в классов сопровождали учащихся в столовую и присутствовали до окончания приёма пищи учащимися.

2. Абонементные книжки администратором столовой М.В.Смирновой заполняются правильно, в соответствии с требованиями. Замечаний по заполнению книжек нет.

3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.

4. Хранение пищевых продуктов соответствуют требованиям. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают с линии раздачи в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике.

5. Соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме.

6. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаетости» составило 27 %.

Выводы:

- а) Социальному педагогу продолжать разъяснительную работу с классными руководителями о своевременном сопровождении учащихся в столовую.
- б) Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время раздачи продуктов питания учащимся считать удовлетворительной.
- в) Медицинскому работнику продолжить контроль за наличием и использованием СИЗ работниками пищеблока.

В ходе проверки недостатков не выявлено.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф. Майер

И.С.Файзулина

Я.А. Курбанова

Р.Г.Сагатаев

Проверка осуществлялась в присутствии заведующей производством школьной столовой
Н.Л. Левченко.