

АКТ
по результатам работы общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

«11» мая 2021 г

На основании приказа № 212-од от 01.09.2020 и плана работы комиссия в составе:

Председатель: Бродская И. К., зам. директора по воспитательной работе.

Члены комиссии:

Ефремова Л. И. – педагогический работник,

Суздалова Е. Ю., ответственная за организацию горячего питания,

Кириллова И. О., Леонтьева Е. М., Вороненко К. В. – родительская общественность,

Толокнова М. В., медицинский работник,

Копёнкин Е. – обучающийся 11 класса

составили настоящий акт по результатам контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «СОШ № 193» по отдельным вопросам в апреле 2021 г.

Вопросы контроля:

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.
2. Соответствие буфетной продукции разрешенному списку.
3. Соответствие графика приема пищи обучающимися.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос обучающихся и родителей по ассортименту и качеству потребляемых блюд.

Итоги проведения контроля:

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительное. Перед входом в столовую организовано специальное помещение для мытья рук, оборудованное раковинами с холодной и горячей водой и электросушилками. У каждой раковины имеется туалетное мыло с дозатором, используются дезинфицирующие средства для обработки рук.

В обеденном зале каждый стол накрыт с соблюдением безопасной дистанции, посадочных мест детям хватает.

Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

Имеется 2 комплекта посуды из фаянса на одно посадочное место (тарелки, чашки, блюдца), а также столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи: очистка поверхности столов с использованием моющих средств. Один раз в месяц в школьной столовой осуществляется генеральная уборка с дезинфекцией помещений, оснащения и инвентаря.

2. Буфетная продукция соответствует разрешенному ассортиментному перечню, согласно Межрегиональному управлению № 81 ФМБА России, ЗАТО Северск. В буфете отсутствуют продукты, запрещенные к реализации.

3. Питание осуществляется согласно графику приема пищи, утвержденного директором школы. Раздача блюд начинается за 10 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно в сопровождении классного руководителя.

4. Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Перед началом работы

сотрудники пищеблока каждый день проходят осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра фиксируются в «Журнале здоровья».

5. Результаты опроса ученического коллектива и родителей показывают, что 80 % опрошенных удовлетворены организацией питания в школьной столовой, питание в школе организовано на хорошем уровне. Меню разнообразно, еда, которая готовится в школьной столовой вкусная. Жалобы на работу сотрудников отсутствуют.

Решение: качество питания в учреждении в апреле 2021г соответствует требованиям СанПиН.

Предложения:

1. Продолжить организацию правильного, сбалансированного питания для детей и подростков с учётом их возрастных особенностей.
2. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.
3. Учителям предметникам, классным руководителям продолжить работу по значимости здорового и полноценного питания среди обучающихся.
4. Классным руководителям продолжить работу по охвату горячим питанием каждого ученика в классе.

Председатель:

 И. К. Бродская

Члены комиссии:

 Л. И. Ефремова
 Е. Ю. Суздальова
 И. О. Кириллова
 Е. М. Леонтьева
 К. В. Вороненко
 М. В. Толокнова
 Е. Копёнкин

С актом ознакомлена зав. производством  Ш. В. Мегрели