

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

«01» марта 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 № 198» по отдельным вопросам в феврале 2021 г.

Вопросы контроля:

1. Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню.
2. Правильность составления ежедневного меню, согласно гигиенических требований для возрастных групп учащихся (суммарные объемы блюд, химический состав, биологическая ценность).
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Визуальная оценка объема отходов после приёма пищи.
6. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

Итоги проведения контроля:

1. Ежедневное меню соответствует утверждённому примерному десятидневному циклическому меню по возрастным категориям директором школы. Меню составлено с учетом возрастных особенностей школьников, исключены не рекомендованные Межрегиональным управлением № 81 ФМБА России, ЗАТО Северск продукты. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2. Соотношение белков, жиров и углеводов, распределение энергетической ценности рациона сбалансировано и соответствует возрастным нормам:

- на завтрак приходится 20 – 25 % калорийности суточного рациона;

- на обед 30 – 35 % калорийности суточного рациона.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для возрастной категории 7 – 11 лет составляют завтрак 500 г, обед – 700 г, для возрастной категории от 12 – 18 лет – завтрак – 550 г, обед – 800 г. Калорийность составляет от 1420 ккал до 1650 ккал от доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии от 7 – 11 лет и 12- 18 лет соответственно согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню одни и те же блюда не повторяются в течение дня и двух смежных дней.

В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Классные руководители сопровождают детей в школьную столовую и контролируют мытьё рук. 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.

Питание осуществляется согласно графику приема пищи, утвержденного директором школы.

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. Визуальная оценка объемов отходов после приема пищи показала, что отходов остаётся больше у учащихся начальной школы. У среднего и старшего звена отходов значительно меньше.

6. Классными руководителями проводится внеклассная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за своё здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов имеется раздел «Правильное питание».

Решение: качество питания в учреждении в феврале 2021г соответствуют требованиям СанПиН.

Предложения:

1. Продолжить организацию правильного, сбалансированного питания для детей и подростков с учётом их возрастных особенностей.


2. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

3. Классным руководителям, дежурным учителям улучшить контроль за правилами личной гигиены обучающихся среднего и старшего звена.

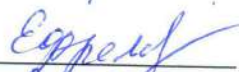
4. Классному руководителю ежедневно присутствовать в столовой во время питания учащихся своего класса (согласно графика посещения столовой).

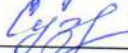
5. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.

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