

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

«01» апреля 2021 г

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

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

Члены комиссии:

Ефремова Л. И. – педагогический работник,

Суздальова 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 марте 2021 г.

Вопросы контроля:

1. Соответствие рациона питания утвержденному ежедневному меню.
2. Соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах.
3. Соответствие буфетной продукции разрешенному списку.
4. Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приёма пищи.
5. Соблюдение витаминизации блюд.
6. Пропаганда принципов здорового образа жизни.

Итоги проведения контроля:

1. Ежедневное меню соответствует утвержденному директором школы примерному десятидневному циклическому меню по возрастным категориям в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласовано с Межрегиональным управлением № 81 ФМБА России, ЗАТО Северск.

Запрещённых продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню, отклонений по меню нет.

2. Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам органами Межрегионального управления № 81 ФМБА России ЗАТО Северск проводятся лабораторные исследования.

Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах.

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

4. В школе создаются благоприятные условия для приема пищи. В расписании занятий предусмотрено достаточное время для приема пищи - 20 минут. Классные руководители следят за соблюдением детьми санитарно-гигиенических условий приёма пищи и культурой поведения за столом. В ходе проверки установлено, что на столах имеются подставки для приборов, вилки, ложки, хлебницы, отсутствуют салфетки.

5. Для улучшения качества питания школьников приняты дополнительные меры по профилактике заболеваний: в предложенный перечень продовольственных товаров первой необходимости внесена йодированная соль. С-витаминизация блюд проводится: используется лимон, шиповник.

6. Вопросам формирования устойчивой потребности учащихся в здоровом образе жизни, в том числе, и в вопросах питания, вопросам здоровьесбережения посвящены собрания педагогического коллектива, родительские собрания.

Решение: качество питания в учреждении в марте 2021г соответствуют 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 с обучающимися о пропаганде культуры питания, этике приема пищи.

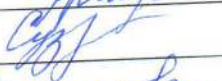
4. Работникам пищеблока проводить витаминизацию напитков, готовить напитки из плодов шиповника.

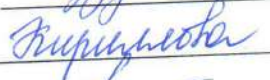
Председатель:


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  И. В. Мегрели