

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 198»

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

«15» декабря 2020 г

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 факту соблюдения требований СанПиН в учреждении в ноябре 2020 г.

Вопросы контроля:

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах.
2. Организация питания.
3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в ноябре месяце 2020 г документация по контролю за организацией питания ведется своевременно, а именно:

- журнал здоровья (санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- санитарный журнал пищеблока;
- журнал выдачи одноразовых перчаток и медицинских масок.

В образовательном учреждении разработано 10-дневное меню с 2-х разовым питанием. Отпуск питания в школе организовано для всех обучающихся по классам, в соответствии с графиком, утверждённым директором школы. За каждым классом закреплены обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утверждённое директором учреждения, меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. Меню разработано с учётом необходимого количества основных пищевых веществ, их пищевой и энергетической ценности и требуемой калорийности суточного рациона в основных витаминах и микроэлементах, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Картотека технологических карт обновлена. На блюда, включенные в примерное меню технологические карты имеются.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха соответствует норме. Холодильное, технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Все единицы холодильных установок оснащены термометрами для контроля температурного режима.

Уборка помещений проводится согласно графика. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам СанПиН.


Решение: качество питания в учреждении в ноябре месяце 2020 г соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.


Председатель комиссии:


И. К. Бродская

Члены комиссии:



Л. И. Ефремова


Е. Ю. Суздальова


Е. М. Леонтьева


И. О. Кириллова


К. В. Вороненко


М. В. Толокнова


Е. Копёнкин