

Акт
по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания
в МБОУ «Петровская школа №1»
от 27.02.2023 года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся утвержденным приказом от 01.09.2023 г. №10, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания, был проведен мониторинг горячего питания.

Комиссия в составе:

Очеретько Н.П.- председателя бракеражной, комиссии заместитель директора по воспитательной работе;

Полюк Е.Г.- медицинская сестра;

Шелест Н.М. - заместитель директора по АХЧ;

Бабашов Л.А., член совета старшеклассников.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой по выполнению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Контролировалось:

- наличие 10-дневного меню;
- наличие ежедневного меню;
- соответствие регламентированного циклическим меню количества приемов пищи режиму функционирования школы;
- наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
- работа бракеражной комиссии;
- наличие фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии;
- создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- соблюдение температурного режима горячего питания.

Проверка проводилась в присутствии Ищенко О.М.

В результате проведенной проверки установлено следующее:

1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), и примерным 10-дневным меню утвержденным Роспотребнадзором.

2. В учреждении приказом директора школы назначен ответственный, осуществляющий контроль:

—за посещением столовой учащимися;

—учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

—за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени.

4. Учащиеся школы питаются по классам. Классные руководители начальной школы сопровождают детей в столовую. Вместе с дежурными учителями следят за порядком учащихся дежурных классов. После каждой перемены производится влажная уборка.

5. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии и отмечается в бракеражном журнале. Ежедневно вывешивается меню. Ассортимент блюд разнообразный.

6. Все помещения столовой оснащены минимумом технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем.

7. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы, на рабочем месте они находятся в специализированной одежде.

8. Помещение столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Столы обрабатываются дезинфицирующими средствами. Посуда моется с использованием моющих средств. Отдельно моются стаканы, ложки и вилки, тарелки, подносы. Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы – вкусная и горячая.

Основными задачами школьной столовой являются:

—формирование здорового образа жизни;

—воспитание культурного самосознания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Классным руководителям продолжить работу по формированию ЗОЖ, провести классные часы о пользе горячего питания, включить вопрос питания в повестку родительских собраний.

2. Продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима столовой.

Члены комиссии:



Очеретько Н.П.
Полюк Е.Г.
Шелест Н.М.
Бабашов Л.А.