

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 02 сентября 2023 года

Ф.И.О. проверяющего: Жиеналин К.Ж.

Должность: заместитель директора по ВР

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

В соответствии с приказом по школе от 1 сентября 2021 года «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в Лебяжинской средней общеобразовательной школе в 2021-2022 учебном году.

Для учащихся 1-4 классов в количестве 207 ученика, 46 детей с предшкольной группы и 94 учащихся из семей социально-незащищенных слоев населения организовано бесплатное горячее питание. Комиссией в составе: Абугали А.К., Алдажарова А.Ш., Камбаров Р.А., Оразалина Р.М., Жиеналина Г.Ж. и председатель попечительского совета Жумабаева Ш.Н. была организована проверка организации горячего питания в школьной столовой.

Утвержден директором школы график дежурства административного состава и учителей в столовой, график питания учащихся и бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с нормами питания.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и их наименования.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр персонала школьной столовой и ведет журнал.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью хранения, закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению процесса приготовления отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Алдажарова А.Ш.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя в 1-4 классах.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному следить:
 - за соблюдением санитарных норм;
 - за явкой классных руководителей;
 - за поведением детей;
 - санитарным состоянием столовой.

Акт составлен заместителем директора по ВР Абуғали А.Қ. 02.09.2023 г.