

проверки качества питания общественной комиссии по контролю  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся  
(МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»)Дата составления акта: 27.09.2024 г.Время составления акта: 09.50

Основания проверки:

1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
3. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждён приказом от 02.09.2024 г. 160-О)
4. Приказ от 02.09.2024 № 152-О «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2024-2025 учебный год.

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в составе:

Председателя комиссии: Пчёлкина Н.М.

Членов комиссии: Дукшта Л.А., Гуренко Д.В., Бессмертных А.А., Климова Я.В., Климова Н.И.

проверено:

1. Контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся 1-4 классов:
  - 1.1. Соблюдение Графика приема пищи обучающимися;
  - 1.2. Соответствие реализуемых блюд ежедневному меню;
  - 1.3. Соответствие массы порций массе, заявленной в меню;
  - 1.4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
2. Осуществление контроля за соблюдением работниками школьной столовой и обучающимися санитарно-гигиенических правил и норм.
  - 2.1. Соблюдение норм личной гигиены и санитарно-эпидемиологических норм и правил работниками столовой.
  - 2.2. Состояние мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды, наличие и состояние санитарной одежды у работников столовой, наличие санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
3. Состояние площадки мусоросборников и прилегающей к ней территории.
4. Соблюдение графика работы столовой, график дежурств учителей.

В ходе проверки установлено:

1. Посещение столовой обучающимися происходит по графику приёма пищи, график соблюдается. Все классные руководители сопровождают свои классы. У обучающихся достаточно времени на приём пищи. При дегустации готовых блюд выявлено: вкусовые качества высокие, пищевая и энергетическая ценность соответствует суточной потребности. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, блюда качественно обрабатываются. Ежедневное меню соответствует утверждённому меню. В результате взвешивания блюд установлено, что соблюдаются возрастные требования по массе порций. На входе в столовую имеются три раковины, мыло – достаточное количество, электрополотенце. Установлен бесконтактный санитайзер для обработки рук.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

2. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. В зале столовой чисто, работает рециркулятор, работники столовой работают с соблюдением санитарно-эпидемиологическим режимом (в спецодежде, головных уборах, масках, перчатках). Ведение журналов школьной столовой ведется регулярно, по мере необходимости.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Состояние площадки мусоросборников – удовлетворительное, мусор вывезен. Территория убрана.

**ВЫВОДЫ** комиссии: Организация питания детей с 1-4 классы соответствует всем требованиям. Нарушение санитарных норм не установлено.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

