

по итогам проверки организации горячего питания в столовой МБОУ Логовской
СОШ от 16.10. 2024 г.

Цель проверки: организация работы столовой.

Время проверки: 14.10.-16.10.2024 г.

Состав комиссии:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Куликова С.А., член комиссии

Дамчук Савелий, член комиссии

Члены комиссии составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьного буфета - раздаточной МБОУ Логовской СОШ

На момент проверки установлено:

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Разработано единое разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, соблюдаются требования по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов, Буфет - раздаточная обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также средствами для ее хранения.

Уборка обеденного зала 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 в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях буфета – раздаточной..

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, а также маски и перчатки как средства индивидуальной защиты и нераспространения ОРВИ и других инфекционных заболеваний).

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих блюд.

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

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Логовской СОШ организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля: Колесова Г.П., председатель комиссии

Куликова С.А., член комиссии

Дамчук Савелий, член комиссии