

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Фёдора Николаевича
Ижедерева с. Рысайкино муниципального района Похвистневский Самарской области

(ГБОУ СОШ им. Ф.Н. Ижедерева с. Рысайкино)

АКТ

по итогам проверки организации и качества горячего питания

от 25 октября 2024 г.

Согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, комиссия в составе:

Максимовой Т.В., ст. медсестры СП «Детский сад «Берёзка»;

Едифановой Е.П., председателя родительского комитета;

Исаева А.В., директора школы;

Маняковой Г.Е., ответственного лица за ВР

провели проверку организации и качества питания обучающихся в школе на предмет соблюдения действующего законодательства при оказании услуг питания.

Во время проверки комиссия ознакомилась:

1. Меню на 2024 год согласовано с Начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе.

2. С ежедневным меню-раскладкой, утвержденной руководителем школы, технологическими картами.

Проверка установила, что рацион питания, а также фактический рацион питания на текущую дату соответствует утвержденному меню.

3. Журнал учета питающихся по категориям ведется надлежащим образом.

5. Документы, представленные родителями для обеспечения льготным питанием, имеются в полном объеме, приказы на льготное питание оформляются своевременно.

6. График дежурства учителей в столовой имеется, заверенный подписью директора.

7. График приема пищи имеется.

Проверены следующие документы:

1. Журнал бракеража готовой продукции – заполняется в срок.

2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции – заполняется в срок.

3. Журнал здоровья ведется правильно.

4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – заполняется ежедневно.

5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд – заполняется ежедневно.

Проверка продуктов питания:

1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям. Нарушений не выявлено.
2. Имеются в наличии суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

На пищеблоке имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи. Все сотрудники столовой прошли медицинский осмотр. В обеденном зале чисто, уютно. Сотрудники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Проложить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Председатель комиссии:



Максимова Т.В.

Члены комиссии:



Исаев А.В.

Манякова Г.Е.

Едифанова Е.П.