

Акт

по итогам проведения группой общественного контроля и организации питания проверки на соответствие блюд утвержденному меню, санитарно-технического состояния обеденного зала, состояние мебели, посуды

Дата проведения: 10.02.2023

Цель: контроль и соответствие блюд утвержденному меню, состояние санитарно-технического состояния обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние мебели, посуды, условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством приготовленных блюд.

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе:

Еремина М.В., зам. директора по УВР

Казанцева Н.В., медицинская сестра

Чернова Т.Ю., учитель начальных классов

Потова Е.В., социальный педагог

Миронович М.В., председатель Совета школы

Зарытова К.С., представитель родительской общественности

Ефимова Е.П., представитель родительской общественности

составили настоящий акт о том, что «10» февраля 2023 г. проведено изучение организации питания в Учреждении.

В ходе проверки выявлено: Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями Сан ПиН 2.4.3648-20, приказа директора школы от 02.09.2022 № 264-ОД «Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 20 с углубленным изучением отдельных предметов.

Питание осуществляется на основании примерного ежемесячного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

В столовой есть график организации питания обучающихся. Питание организовано на двух переменах длительностью 20 мин. каждая.

Санитарно-гигиенические нормы соблюдаются: дети обеспечены мылом и количеством раковин в соответствии с СанПин. Работники столовой соблюдают масочный режим, работают в перчатках, проводится уборка столовой согласно требованиям.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, столы накрыты за 3 мин. до начала приема пищи обучающимися; блюда имеют хороший эстетический вид; посуда соответствует санитарным нормам; работники столовой вежливые, спокойные, доброжелательные); внешний вид обучающихся – соответствует Положению о внешнем виде обучающихся (все обучающиеся без верхней одежды, помыли руки перед принятием пищи); поведение обучающихся – удовлетворительное (обучающиеся спокойно зашли в столовую, расселись согласно закрепленным местам).

Температура блюд на момент накрытия соответствует СанПину.

Вывод: соответствие блюд утвержденному меню, состояние санитарно-технического состояния обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние мебели, посуды, условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, наличие и состояние санитарной одежды у

сотрудников пищеблока, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством приготовленных блюд, культура обслуживания обучающихся, их внешний вид и поведение в столовой - удовлетворительные.

Претензий и замечаний со стороны членов группы общественного контроля и организации питания нет.

Со справкой ознакомлены:

Еремина М.В., зам. директора по УВР
Казанцева Н.В., медицинская сестра
Чернова Т.Ю., учитель начальных классов
Потова Е.В., социальный педагог
Миронович М.В., председатель Совета школы
Зарытова К.С., представитель родительской общественности
Ефимова Е.П., представитель родительской общественности