

ход № 103
«19» 02 2021 проверки школьной столовой комиссией по питанию
подпись Г.

АКТ

от «19» февраля 2021 года
Комиссия школьного общественного совета в составе
Жаркова Анжела Юрьевна
Новоселова Ольга Алексеевна
составили настоящий акт в том, что 19.02.2021 года в 13.00 была
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 19 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал

обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). 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. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Классные руководители 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися. Однако при проверке

были обнаружены и недостатки:

Не вывешен график мытья полов

Не были предоставлены товара-транспортные накладные

Не ведется журнал термометрии

Не обнаружен **Дезинфицирующие средства для обработки кухонного инвентаря**

С актом комиссии ознакомлена

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

АКТ

Жаркова Анжела Юрьевна

Новоселова Ольга Алексеевна