

Акт № 4

по итогам проведения контроля питания в
МОУ ОШ № 53

« 25 » 11 2023 г

Время: 11.10

Цель проведения контроля за организацией приема пищи обучающимися школы.

Мы, члены комиссии контроля по питанию:

Гладких Н.М. – зам директора по УВР

Золотарева В.А. – ответственный за организацию питания

Фартукова Н. Г. – председатель родительского комитета школы

Молявина Н.А. – учитель начальных классов

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка приема пищи обучающимися школы

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьном буфете – раздаточной предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работником буфета – раздаточной соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Буфет – раздаточная обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил №=;
- Уборка обеденного залов 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 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 привлекаются учащиеся к работам, связанным с 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.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: МОУ ОШ № 53 организовано предоставление бесплатного горячего питания учащимся 1-9 классов. Работа буфета – раздаточной по организации питания удовлетворительная. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю:

Гладких Н.М.

Золотарева В.А.

Фартукова Н. Г.

Молявина Н.А.