

АКТ №1

проведения проверки комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

КГБОУ «Благовещенская общеобразовательная школа-интернат»

30.09.2024

- Цель проверки: 1. Санитарно-техническое состояние производственных помещений пищеблока и столовой.
2. Соответствие реализуемых блюд в соответствии с утверждённым меню.
3. Контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающихся.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Конарева Л.Я.

Члены комиссии: Жадан В.А., Киричек М.А., Мархель Н.М., Горлова Л.И.

Результаты проверки:

1. Санитарно-техническое состояние производственных помещений – удовлетворительное, полы и оборудование чистые. уборочный инвентарь промаркирован. Хранится отдельно. Персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств,
- санитарное состояние пищеблока и столовой соответствует санитарным нормам и требованиям;
- пищеблок разделён на зоны: холодный цех, овощной, мясо-рыбный, варочный, моечный, продуктовый склад.
- все сотрудники пищеблока в спецодежде;
- ежедневно ведётся санитарный журнал о допуске работников столовой к работе;
- школьная столовая полностью обеспечена необходимой столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, электрооборудованием, средствами для мытья посуды и дезинфекции(ДП 2Т-быстрорастворимые таблетки);
- уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи,
- утром обеденные столы дезинфицируют, затем после каждого приёма пищи моют с моющими средствами.
- моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведённых местах, отдельно от пищевых продуктов.
2. Проверен ассортимент продуктов и меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Наличие порций соответствует количеству присутствующих учащихся, Блюда соответствуют меню и норме.
3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно, педагоги сопровождают свои классы, график приёма пищи соблюдается. Учащиеся 1-4 классов (начальные) и 5-9 классов (старшие) питаются организованно по графику, все дети имеют индивидуальную салфетку для мытья рук, моют руки с мылом.

Комиссия установила: в школьной столовой созданы удовлетворительные санитарно-гигиенические условия для организации питания обучающихся. Замены продуктов не выявлено. Работники столовой, педагоги и учащиеся соблюдают гигиенические требования.

Председатель комиссии: Конарева Л.Я. _____

Члены комиссии: Жадан В.А. _____

Киричек М.А. _____

Горлова Л.И. _____

Мархель Н.М. _____