

Акт проверки организации питания

В ГБОУ СОШ № 262

29.09.2022г.

Комиссией в составе ВрИО директора Вагуниной С.Б., ответственного за организацию питания Боборажабовой А.С., заведующей производством Маловой М.А., медицинского работника Кривцовой Л.П., приглашенных родителей Александровой Л.Н., Понкратьевой К.В. проведена проверка организации питания в ГБОУ СОШ № 262 по адресу: г.Санкт-Петербург, ул.Лермонтова, д.23, литер А.

Цель проверки: осуществление контроля за

1. За организацией приема пищи обучающимися;
2. За соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день;
3. За качеством готовой продукции;
4. За санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
5. За соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
6. За соблюдением графика работы столовой;
7. За работой буфета.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положения об организации питания обучающихся ГБОУ СОШ № 262.

Питание осуществляется по цикличному двухнедельному сбалансированному меню рационов горячего питания по возрастным категориям. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, с учетом сроков реализации.

Ежедневное меню, утвержденное директором, с указанием наименования блюд, выхода продукции, калорийности вывешено в обеденном зале. Выдаваемые блюда соответствуют утвержденному на текущий день меню, в том числе по весу.

Для контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом, создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи проведена после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

В обеденном зале созданы благоприятные условия для приема пищи – в 2021 году проведен ремонт всего пищеблока, столовая светлая, уютная, чистая. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, обрабатывается в соответствии с действующими нормами. Работники пищеблока работают в специальной одежде – халат, головной убор, не имеют украшений. Персонал доброжелательный, готов решить любой возникший вопрос.

Уборка проводится после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь промаркирован.

Контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены осуществляют классные руководители.

Питание в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

В столовой работает буфет, который предлагает готовую выпечку, продукцию из утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. Вся представленная на витрине продукция оформлена ценниками. Продукция с истекшими сроками реализации отсутствует.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещением обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Предложения:

1. С целью улучшения качества горячего питания постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.
3. В буфете увеличить долю продукции, способствующей формированию привычки к правильному, здоровому питанию.

Члены комиссии:

С.Б. Вагунина _____
А.С. Боборажабова _____
М.А. Малова _____
Л.П. Кривцова _____
Л.Н. Александрова _____
К.В. Понкратьева _____