

А К Т

по итогам проверки организации питания в ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (отделение г. Гусь-Хрустальный)

07.02.2024 г.

Время: 13.30

Цель проведения контроля: контроль за организацией и качеством питания в школе.

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии: Русакова Т.Ю., заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Федотова О.Н., учитель

Назимова Н.В., врач-педиатр;

Колесникова Т.И., ведущий бухгалтер

Гольцова Е.Н. - член родительского комитета

Долгорукова Е.В. – член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (отделение г. Гусь-Хрустальный) по адресу: ул. Димитрова, 42

На момент проверки установлено:

- В школе имеется меню (1) цикличное, 2) ежедневное с указанием выхода продуктов) для двух возрастных групп и двух режимов функционирования организации;
- В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, отсутствуют запрещённые блюда и продукты; количество приёмов пищи соответствует функционированию организации;
- В столовой имеется график (питания) приёма пищи;
- Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам; после каждого приёма пищи проводится влажная уборка помещения;
- Имеется контрольное блюдо;
- Фактов замены или исключения блюд из утверждённого меню не выявлено;
- Имеется питьевой фонтанчик;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- В школьной столовой созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (для мытья рук имеются 2 раковины, сушилки для рук, жидкое мыло и дозаторы с дезинфицирующим средством для обработки рук)
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, педагоги сопровождают свои классы.
- Интервалы между приёмами пищи соответствуют норме (3,5 - 4 часа)
- Бракераж снят от всех партий приготовленных блюд;

- Температура выдаваемой пищи соответствует норме;
- Вкусовые качества приготовленной пищи хорошие;
-

Выводы:

- Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Санитарно-гигиенические нормативы в школьной столовой соблюдаются. Администрацией школы организован контроль за организацией питания, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Подписи:

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.

Долгорукова Е.В.