

## А К Т

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

15.05.2024г.

Время: 11:45

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания школьной столовой.

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

Заместитель председателя комиссии: Макарова А.В., социальный педагог

Члены комиссии:

Зеленкова Ю.В., заместитель директора по УВР

Мачигина Н.А., фельдшер

Акимова Н.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 с. Дубасово) по адресу: с. Дубасово, д.39

На момент проверки установлено:

В отделении обучается 68 ученика, кроме учащихся индивидуального обучения. Все обучающиеся, приходящие в школу, охвачены бесплатным горячим питанием. Питание 5-и разовое. Перспективное меню на 14 дней имеется, утверждено директором. Текущее меню на каждый день соответствует примерному 14 – дневному меню.

В меню присутствуют молочные, мясные блюда, выпечка, рыба, запеканки, овощные салаты. Витаминизация блюд проводится ежедневно медицинским работником.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Перед входом в столовую вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам и группам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

За каждым классом и группой закреплено место в столовой. Для мытья рук в обеденном зале установлены умывальные раковины, электрополотенца, а также имеется мыло и средства дезинфекции для обработки рук.




Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств и дезинфицируются.

Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы и правила, они обеспечены одноразовыми масками, перчатками и антисептическими средствами.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство администрации по столовой.

Подписи:

\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_ 

Макарова А.В.

Зеленкова Ю.В.

Мачигина Н.А.

Акимова Н.В.