

Акт № 2
по итогам проверки организации горячего питания в
МБОУ "Сорокинская средняя общеобразовательная школа"

Цель проверки: организация питания в школе, наличие документов по организации питания и правильность их оформления, анализ меню, работа школьной столовой, санитарное состояние

Время проверки: 09 октября 2023 года

Состав комиссии: – 6 человек


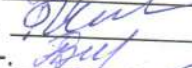
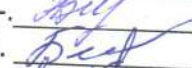
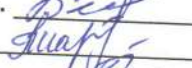
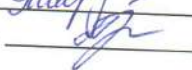

Яковенко А.И. – заместитель директора, председатель комиссии, ответственная за организацию школьного питания;
Шишкина Р.И. – дежурный учитель, член комиссии;
Нефедова В.Г. – председатель родительского комитета, член комиссии;
Белоножко В.В. – родитель, член комиссии;
Шарамко А.М. – председатель профкома, член комиссии;
Поданёва Е.В. – медсестра ФАПа, член комиссии;

1. Питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПин, приказом директора школы от 31.08.23 №24. «Об организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году», Положения об организации питания обучающихся.
2. В школе осуществляется горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 17 человек, учащихся 5-11 классов в количестве 40 человек.
3. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
5. Уборка обеденных 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.

Выводы и предложения:

1. Признать работу школы по организации питания обучающихся удовлетворительной.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

Члены комиссии:

Яковенко А.И.  заместитель директора, председатель комиссии;
Шишкина Р.И.  дежурный учитель, член комиссии;
Нефедова В.Г.  председатель родительского комитета, член комиссии;
Белоножко В.В.  член родительского комитета, член комиссии;
Шарамко А.М.  председатель профкома, член комиссии;
Поданева Е.В.  медсестра Сорокинского ФАПа, член комиссии.