

Акт №3

проведення перевірки

Радою по контролю за організацією харчування учнів у шкільній їдальні

від «08» листопада 2023 року

На виконання плану роботи закладу та плану роботи шкільної Ради по харчуванню на 2018-2019 навчальний рік членами Ради по харчуванню Чернат М.М., Бондар Ю.Ю. було проведено планову перевірку шкільної їдальні.

Шкільна їдальня функціонує з дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Холодильне обладнання чисте. На момент перевірки у ньому знаходилася молочна продукція – все запаковано та має стікери. Для зберігання продуктів, що швидко псуються, використовуються холодильники: окремо для молочних та м'ясних продуктів. Холодильники обладнано термометрами, сестра медична слідкує за дотриманням температурного режиму. Масло вершкове зберігається в холодильнику в пергаменті на окремому розносі із зазначенням дати розфасування. На окремій полиці холодильника зберігається твердий сир.

Складські приміщення сухі, без плісняви та неприродних запахів. Хліб зберігається у спеціально відведених для цього шафі, на підвищенні зберігаються крупи, борошно. При замовленні продуктів харчування шеф-кухар Бонадр Ю.Ю. дотримується розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів, відповідно до вимог чинного законодавства і не замовляє продукти, заборонені для вживання учнями.

Прийом продуктів харчування здійснюється при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Систематично ведеться журнал бракеражу сирової продукції, а результати фіксуються у спеціальному журналі. Членами Ради зафіксовано, що добові норми кожної страви раціону відбираються згідно вимог: у чистий посуд із кришкою до видачі їжі дітям та зберігаються в холодильнику на харчоблоці протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня. При організації харчування забезпечено умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни – умивальники, мило рідке, паперові рушники.

Страви готуються відповідно до щоденного меню, яким забезпечено раціональне, збалансоване харчування відповідно до віку учнів. Готові страви видаються безпосередньо після їх приготування. Підігрів гарячих страв не допускається.

Харчоблок забезпечений миючими та дезінфікуючими засобами, інвентарем для прибирання.

Члени Ради перевірили відповідність об'єму готових страв для дітей під час сніданку, рівень культури харчування учнів початкових класів.

Результати перевірки показали, що, в основному, усі учні 1-4 класів не залишають страв на тарілках, учителі контролюють харчування дітей, домагаються того, щоб діти доїдали усі страви. Під час обіду було перевірено рівень культури харчування учнів у групах продовженого дня.

Членами Ради по харчуванню перевірено дотримання працівниками харчоблоку теплової обробки сировини та дотримання норм закладки продуктів для приготування сніданків і обідів. Норми закладки витримані повністю.

Також члени Ради Чернат М.М. та Бондар Ю.Ю. у присутності сестри медичної Голуб А.В. опрацювали страву «Гарбуз тушкований з яблуком» у кількості 219 порцій, щоб встановити дотримання теплової обробки сировини. Недоліків та порушень не виявлено. За результатами контрольного опрацювання страви складено відповідний акт.

«08» листопада 2023 року

Члени Ради:

Сестра медична

М.М. Чернат

Ю.Ю. Бондар

А.В. Голуб