

Акт №2

проведення перевірки

Радою по контролю за організацією харчування учнів у шкільній їдальні

«12» жовтня 2023 року

Згідно з планом роботи закладу та плану роботи шкільної Ради по харчуванню на 2023-2024 навчальний рік членами Ради Табальчук С.В., заступником директора з НВР, Петруніної І.Г., членом Ради, у шкільній їдальні 12 жовтня 2023 року було перевірено: якість продуктів харчування при отриманні від постачальника; відповідність об'єму страв; дотримання технології приготування їжі, вихід страв та якість страв; культура харчування дітей; дотримання термінів реалізації продуктів; ведення журналу обліку відходів; дотримання техніки безпеки та технічного стану обладнання; організація харчування учнів пільгових категорій; бракераж сирової та готової продукції; культура харчування учнів в групах подовженого дня; формування культурно – гігієнічних навичок учнів.

У їдальні чітко дотримуються вимог щодо термінів реалізації продуктів відповідної якості, об'єм порцій, які даються дітям (контрольне зважування), дотримання технології приготування гарячих страв, ведення документації, культура харчування учнів в ГПД та формування навичок здорового харчування учнів. Виявлено:

- продукти приймаються лише з сертифікатами якості;
- термін реалізації продуктів збережено;
- об'єм порцій відповідає меню;
- приготування страв проводиться згідно з технологічними картками;
- ведення документації в шкільній їдальні;
- санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень.

Під час перевірки було встановлено наступне.

Загальний санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний. Створено умови для безпечного та якісного харчування. Приміщення харчоблоку забезпечене холодною та гарячою водою, відповідними миючими та дезінфекційними засобами. Заклад забезпечений мінімальною кількістю посуду (тарілками, чашками, ложками), маркування ведеться відповідно до вимог, посуд використовується за призначенням.

Усі продукти приймаються, зберігаються відповідно до вимог, їхня якість відповідає вимогам державних стандартів. Видача готової продукції проводиться після зняття проби, після рівномірного перемішування страви в об'ємі однієї порції відповідно до переліку страв, які наведені у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва. При цьому визначається фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію. Кожна страва оцінюється за такими критеріями: готовність,

форма нарізки, рецептура (наявність складових частин страви, у тому числі цибулі, моркви, тощо), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано очищені овочі тощо).

Питний режим впроваджується шляхом альтернативного водопостачання, за рахунок кип'яченої води.

Усі приміщення їдальні щодня ретельно прибирають. Інвентар для прибирання промаркований і закріплений за кожним окремим приміщенням. Генеральне прибирання проводиться 1 раз на тиждень з використанням миючих засобів, а також після закінчення кожного робочого дня.

З метою прищеплення навичок культури прийому їжі шкільна їдальня оформлена стендами, інформація постійно оновлюється. Класними керівниками проводиться роз'яснювальна робота з питань харчування.

Членами Ради було перевірено залишки в коморі деяких продуктів харчування та сировини, а саме: крупи пшеничної - 9.200, сиру твердого – 30.250, сметани – 7.400, кураги – 1.200, скумбрії с/м – 26.000. Недостачі продуктів харчування та сировини не виявлено.

Висновки за результатами перевірки членами Ради:

1. Стан харчоблоку задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог.
2. Працівникам харчоблоку рекомендовано тримати на контролі санітарно-гігієнічний стан приміщення, суворо дотримуватись правил особистої гігієни та санітарних норм збереження продукції, столового та кухонного посуду.

Рекомендації:

- 1.2. Оцінювати якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають до закладу освіти, за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією тощо.
- 2.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість та відповідають вимогам державних стандартів.
- 2.3. Систематично та наполегливо проводити агітаційну роботу серед учнів та їх батьків із питань харчування дітей.
- 2.4. Проводити роз'яснювальну роботу серед учнів пільгових категорій щодо необхідності використання пільги по безкоштовному харчуванню.
- 2.5. Забезпечити якісне чергування в обідній залі чергових вчителів.

«12» жовтня 2023 року

Члени Ради:

Сестра медична

С.В. Табальчук

І.Г. Петруніна

А.В. Голуб