

АКТ ГРОМАДСЬКОГО КОНТРОЛЮ
ЗА СТАНОМ ХАРЧУВАННЯ У ЗЗОШ № 92
від 30.12.2021 №4

Ми, комісія з громадського контролю за організацією харчування в ЗЗОШ № 92 у складі: Слинко М.А., заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальна за організацію харчування учнів у закладі освіти, Босвої В.В., члена батьківського комітету 6-Б класу, Голубевої Н.В., практичного психолога, Коломоець І.В., соціального педагога, секретаря комісії, Слинко Д.С., соціального педагога - в присутності завідувачої виробництвом Харь О.І., здійснили перевірку їдальні школи згідно плану роботи комісії з громадського контролю за організацією харчування на 2021/2022 н.р.

Перевірка проведена за адресою: м. Запоріжжя, вул. Лахтінська, буд.9 з питань:

1. Обладнання харчоблоку.
2. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, їдальні. Проведення прибирання, миття посуду та інвентарю з використанням миючих, чистячих, дезінфікуючих засобів.
3. Дотримання умов збереження швидкопсувних продуктів, терміни їх реалізації.
4. Асортимент буфетної продукції.
5. Дотримання графіка харчування учнів
6. Дотримання рекомендацій відповідно до постанови Головного державного лікаря № 10

Перевіркою встановлено:

1. На харчоблоці в наявності таке обладнання: шафа жарочна (2 шт), машина тістомісильна, м'ясорубка електрична, плита електрична, холодильник (1 шт).

2. Під час перевірки було виявлено:

Столи накривають вчасно. Здійснюється вологе прибирання, поверхні в обідній залі протираються після кожного прийому їжі, витирається пил, проводиться дезінфекція приміщення, провітрювання відповідно до затвердженого графіка. Працівники харчоблоку дотримуються вимог щодо оброблення та миття рук антисептичним засобом після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисних масок одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту. Але були виявлені деякі недоліки: зламаний дозатор для рідкого мила; немає рушників; старі ганчірки; несправні електросушарки.

3. Термін вживання продуктів харчування дійсний. Заборонених для продажу продуктів в асортименті немає. Забезпечується своєчасне постачання необхідної кількості якісних продуктів харчування в асортименті відповідно до меню та умов цього Договору. Продукти харчування та продовольча сировина поступають з супровідними документами. Відповідно до калькуляції вказаного у щоденному меню та порції на виході (було зважено 10 порцій) 8 відповідають нормі.

4. Заборонених для продажу продуктів в асортименті немає. Асортимент складений та погоджений з ДержСпожив службою.

5. Харчування учнів здійснюється згідно графіку, затвердженого наказом ЗЗОШ №92 № 269 р від 30.08.2021 «Графік харчування здобувачів освіти 1-11 класів ЗЗОШ №92 з 01.09.2021 року». На момент перевірки безоплатне пільгове харчування отримало – 7 учнів ПБП, 2 учня з малозабезпечених сімей, 9 дітей з сімей учасників бойових дій, 21 учень, зареєстрований як внутрішньо переміщена особа, 5 дітей із складними життєвими умовами, 66 дитини з особливими освітніми потребами.

6. Відповідно до постанови № 10 Головного державного лікаря України щоденно здійснюється контроль допуску до роботи працівників харчоблоку за умови використання засобів індивідуального захисту (респіратор або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно) після проведення термометрії безконтактним термометром із занесенням показників у відповідний журнал. Завідувач виробництва Харь О.І. видає страви та здійснює розрахунок у засобах індивідуального захисту. У їдальні забезпечено відстань між столами (не менше 1,5 м), є розмітка для соціальної дистанції та здобувачі освіти розміщуються за столом не більше 4 осіб. Працівники харчоблоку дотримуються вимог щодо оброблення та миття рук антисептичним засобом після

кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисних масок, одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту.

Рекомендовано:

1. Приймати продукти харчування, ретельно перевіряючи строки їх реалізації.
2. Замінити дозатор для рідкого мила.
3. Придбати нові рушники.
4. Викинути старі ганчірки та придбати нові.
5. Відремонтувати електросушарки.
6. Не допускати порушень санітарно-гігієнічного стану їдальні.
7. Дотримуватися графіка харчування учнів.
8. Зберігати відповідно встановлених правил.
9. Дотримуватися затверджених Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів (наказ Міністерства розвитку економіки України № 680 від 01.04.2021 року).
10. Дотримуватися рекомендацій відповідно до постанови Головного державного лікаря № 10 від 26.08.2021