

Акт №3

проведення перевірки

Радою по контролю за організацією харчування учнів у шкільній їдальні

від «23» листопада 2023 року

На виконання плану роботи закладу та плану роботи шкільної Ради по харчуванню на 2018-2019 навчальний рік членами Ради по харчуванню Шаманською В.П. та Умрихіною О.В. 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. 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 не природніх запахів. Хліб зберігається у спеціально відведених для цього полиці. На підвищенні зберігаються крупи, борошно. При замовленні продуктів харчування шеф-кухар Семіна Н.Г. 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 комірником 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 Шаманська В.П. та Умрихіна О.В. у присутності опрацювали страву «Плов з родзинками» у кількості 116 порцій, щоб встановити дотримання теплової обробки сировини. Недоліків та порушень не виявлено. За результатами контрольного опрацювання страви складено відповідний акт.

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.

«23» листопада 2023 року

Члени Ради: Умрихіна О.В.
Медична сестра: Шаманська В.П.

