

AKT

Комиссия в составе:

Цель проверки: контроль за охватом питания обучающихся, ассортиментом предлагаемой продукции, условиями хранения продуктов питания, качеством имеющихся продуктов, соблюдением сроков их реализации и обеспечением столовой дезинфицирующими средствами.

В ходе проверки осмотрены: складские помещения, пищеблок, раздача в столовой, журналы учёта, сопроводительная документация на партию продуктов, наличие дезинфицирующих средств и оборудования для мытья рук; проведён бракераж готовой продукции.

Установлено следующее:

- качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям;
- ассортимент продуктов питания и производимой продукции разнообразен; качество блюд соответствует действующим нормам и требованиям рационального питания обучающихся;
- выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов контролируются заведующей столовой и медицинским работником школы; выполняется бракераж готовой продукции;
- фактов реализации продуктов с просроченным сроком годности не выявлено;
- в школьной столовой ведутся журналы, предусмотренные санитарными нормами и правилами (журнал приёма продукции, журнал бракеража, журнал санитарного контроля и др.);
- пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами в достаточном объёме;
- у входа в столовую дежурные (взрослые и обучающиеся) обращают внимание обучающихся на необходимость мытья рук перед приёмом пищи;

- для мытья рук имеются 5 раковин, оборудованных жидким мылом; классные руководители сопровождают свои классы при организации питания.

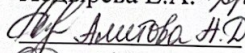
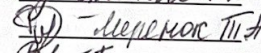
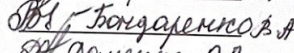
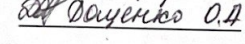
Заключение комиссии:

По результатам проведённой проверки организация питания в школьной столовой соответствует установленным требованиям. Нарушений, угрожающих безопасности питания обучающихся, не выявлено. Обеспеченность необходимыми средствами санитарной гигиены и порядок ведения учётной документации признаются удовлетворительными.

Рекомендации:

- продолжать регулярный контроль сроков годности и качества поставляемой продукции;
- обеспечивать систематическую проверку наличия и количества дезинфицирующих средств;
- фиксировать результаты органолептической оценки и бракеража в соответствующих журналах;
- поддерживать практику информирования учащихся и дежурных о правилах личной гигиены перед приёмом пищи.

Члены комиссии:

 - Дорогинская Е.В.
Осипчук Е.И.
Ходырева Е.А. 
 - Анисова Н.Д.
 - Меремова Т.Н.
 - Богданenkova А.А.
 - Даценко О.А.