

Акт

проверки соблюдения санитарных норм в столовой и организации питания обучающихся ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

от 03.12. 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе бракеражной комиссии Тюлюсовой Е.В. - зам. директора по ВР Борзовой В.Ф – специалист по охране труда; Гриценко С.В.- педагога-организатора, Егоровой С.В. - медицинской dietсестры в присутствии председателя совета родителей Евпрынцева С.Ю., члена совета родителей Гусевой Е.А. составили настоящий акт о том, что 03.12.2024 года провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

Время проверки: 12-35 час.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1). Изучение организации питания. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, качества поступления пищи, санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

В ходе проверки выявлено:

В обеденном зале, на видном месте, вывешено утвержденное директором школы-интерната меню.

Имеются два обеденных зала на 90 и 54 посадочных мест.

Залы отремонтированы в современном стиле, потолочные создают требуемый уровень освещенности, видеокамеры в обеденных залах находятся в рабочем состоянии.

Столы расположены удобно. Проходы между столами достаточно широкие, что необходимо для обучающихся с нарушением зрения. Столы чистые без трещин и сколов.

Тарелки и стаканы чистые без масляных разводов, не имеют сколов.

Санитарное состояние обеденных залов, помещения для раздачи пищи находятся в удовлетворительном состоянии.

Все работники пищеблока в чистой санитарной одежде (согласно Нормам).

Для мытья рук, перед входом в обеденный зал, умывальные раковины чистые, жидкое мыло в диспенсерах, антисептик для обработки рук в дозаторах, электросушилки для рук. Все в рабочем состоянии.

При проведении питания все детей находились в присутствии классного руководителя, или воспитателя.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:

- салат из свежих огурцов и зелени;
- овощной суп на костно-мясном бульоне;
- бефстроганов из отварного мяса;
- пюре гороховое;

- Компот из свежих яблок с витамином С.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.

По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, пища им нравится.

Выводы комиссии:

1. Помещение столовой и организация горячего питания в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Считать работу по организации питания положительной.

Тюлюсова Е.В. _____

Борзова В.Ф. _____

Гриценко С.В. _____

Егорова С.В. _____

Евпрынцев С.Ю. _____

Гусева Е.А. _____