

Акт 4

проверки организации горячего питания обучающихся
ГКООУ «Санаторная школа-интернат №4» г. Оренбурга

Дата проверки: 20.04.2022г.

Время проверки: 12.30 ч.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания в школе:
 - соблюдение графиков питания;
 - соблюдение графиков дежурства обучающихся;
2. Контроль за качеством организации питания:
 - соответствие рациона питания утвержденному меню;
 - качество горячего питания;
3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
4. Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;
5. Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников пищеблока.

Комиссия в составе:

Мурзиной Клары Равильевны – заместителя директора

Федоровой Татьяны Анатольевны – социального педагога

Карашутовой Алии Орибосаровны – законного представителя обучающийся 2АБ класса

Федчик Элины Рашидовна - законного представителя обучающегося 2АБ класса

составили настоящий акт о том, что 20 апреля 2022 года комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся ГКООУ «Санаторная школа-интернат №4» г. Оренбурга проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:


1. Имеется график приема пищи обучающимися, согласно которому организовано питание обучающихся;
2. При движении к столовой соблюдается безопасный режим;
3. Воспитатели и дежурные обучающиеся следят за тем, чтобы при входе в обеденный зал все обучающиеся мыли руки. Для этого имеется в достаточном количестве жидкое мыло, санитайзеры. Руки сушат при помощи электросушилки;
4. В обеденном зале имеется на стенде информация о правильном питании;
5. Количество мест для приема пищи в достаточном количестве, с целью соблюдения безопасного режима на столы накрыто по 4 порции;
6. В столовой чисто, уютно, на обеденных столах стоят салфетки;


7. Имеется утвержденное меню с указанием веса блюд. Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню;
8. Проведена дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
9. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей;
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы);


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


1. Продолжить совместную просветительскую работу родителями/законными представителями, педагогическими работниками среди обучающихся по организации правильного питания в ОО и дома.

С актом комиссии ознакомлены:

Уразова Г.М. – 

Ефимова Л.А. – 

Карашутова А.О. – 

Федчик Э.Р. – 

Мурзина К.Р. – 

Федорова Т. А. – 