

АКТ

по итогам проверки бракеражной комиссии
организации горячего питания в школьной столовой КГУ ООШ №2 отдела образования Щербактинского
района, управления образования Павлодарской области.

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 2.09.2022

Ф.И.О. проверяющего: Лебедь Е.В., Рейдель Н.П., Глазинская А.В., Никитина Н.М., Головатая А.А.,
Маринко Т.В., Мирошниченко Л.Н.

Должность: ЗДВР, мед.работник, социальный педагог, члены родительского комитета.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

В соответствии с Законом «Об образовании в РК» о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с приказом МОН РК «Об утверждении организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей» от 31.12.2015г №717, «Об утверждении СанПин «Требования к объектам общественного питания в организациях образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина» от 5.08.2021 №23890, с приказом по школе от 1 сентября 2022 года №1-03/12 «Об организации горячего питания школьников» организовано горячее питание учащихся в КГУ «ООШ №2» на 1 четверть 2022-2023 учебном году.

В школе осуществляется двухразовое горячее питание (обед первой смены учащихся и обед второй смены) школьников, 5 дней в неделю. Обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по школе. Длительность промежутков между приемами пищи не превышает 3,5 часов.

Организовано для учащихся с 1-9 классов в количестве человек льготное питание. 130 учащихся охвачены бесплатным питанием по областному бюджету.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список школьно-коллективной комиссии по контролю за организацией питания школьников.

В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Графика уборки нет в наличии.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется арендатором.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла. В школе организован ежедневный «входной фильтр» с измерением температуры, обработкой рук, проверкой наличия медицинской маски. Работники столовой ведут обслуживание учащихся в перчатках, не допускаются к работе персонал с признаками заболеваний (температура, кашель, насморк). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, за прохождением мед осмотра, а также за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Рейдель Н.П.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Работники столовой ежедневно в специальных дневниках отмечают учащихся, питающихся в столовой бесплатно по фонду Всеобуча.

Столовая начинает работу с 5.09.2022.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-9 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,
 - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена 2.09.2022

Со справкой ознакомлены:
Лямцева Л.Г. [подпись]
Лебедь Е.В. [подпись]
Маринко Т.В. [подпись]
Никитина Н.М. [подпись]
Рейдель Н.П. [подпись]
Глазинская А.В. [подпись]

Протокол №1

на начало 2022-2023 учебного года комиссии по мониторингу качества питания
Бракеражной комиссией были рассмотрены следующие вопросы:

1. Организация деятельности комиссии по контролю за качеством питания в ООШ2 2022-2023 уч.году
2. Готовность пищеблока и обеденного зала к новому учебному году.
3. Анализ санитарных книжек у работников пищеблока
4. Утверждение плана работы бракеражной комиссии
5. Организация питания детей-сирот, детей ОБПР, детей из малообеспеченных семей

По первому вопросу выступала ЗДВР Лебедь Е.В. своим выступлении она отметила, что цель, которую должна ставить перед собой комиссия за качеством питания, это прежде всего охрана и укрепление физического здоровья обучающихся школы. Озвучены основные задачи работы комиссии: создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания. В деятельность комиссии входит осуществление контроля за соответствие рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования, за организацией приема пищи обучающихся, за соблюдением графика работы столовой.

По второму вопросу выступала Лямцева Л.Г. Она информировала о готовности пищеблока к началу нового учебного года, в школе произведен капитальный ремонт, в столовую заказана новая мебель.

По третьему вопросу слушали медсестру Рейдель Н.П. Всего в столовой работает 4сотрудников. На сегодняшний день все прошли медосмотр, со слов мед.работника. Все вакцинированы.

По четвертому вопросу выступала Глазинская А.В. Присутствующие ознакомились с меню, свободным и социальным. Меню составлено в соответствии с СанПиНом и согласовано. Социальное меню состоит из салата, первого и вторых блюд, напитков и хлеба на общую сумму 450 тенге.

По пятому вопросу выступала Глазинская А.В. Она информировала о том, что на сегодняшний день охвачены бесплатным горячим питанием 4 детей-сирот и ОБПР, 40 учащихся из малообеспеченных семей. В столовой вывешена книга жалоб и предложений.

Решение: Комиссия признает работу школьной столовой удовлетворительной.

Исп: Глазинская А.В.