

Администрация города Ростова-на-Дону
Управление образования города Ростова-на-Дону
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону
«Школа № 22 имени дважды Героя Советского Союза Баграмяна И.Х.»

344019, г. Ростов-на-Дону
пр. Театральный, 48/266
ОГРН 1026104156649 ОКПО 34096170
ИНН/КПП 6167058023/616701001
E-mail sch22sch22@yandex.ru

тел. +7 (863)264-56-33
факс +7 (863)264-56-33

АКТ № 2
проверки организации питания в МАОУ «Школа № 22»

«23» октября 2024 года

Основания проверки — Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Школа № 22».

Цель проверки — проверить качество готовой продукции, санитарного состояния обеденного зала и пищеблока, качество приготовленных блюд, ассортимента предлагаемой продукции, организацию приема пищи и соблюдения графика питания обучающихся, наличие медицинских книжек у сотрудников буфета-раздаточной.

Члены комиссии:

Тамазова А.В. - председатель комиссии, заместитель директора по ВР;

Ушакова Е.В. - секретарь комиссии, ответственный за оформление документации по льготному питанию;

Чернышева С.П. — заместитель директора по АХР;

Мкртчян Л. К. – представитель родительской общественности;

Миргиева Г.В. – представитель родительской общественности;

Кулик Е.И. – председатель родительской общественности.

произвели проверку качества приготовления пищи и организации питания в столовой МАОУ «Школа № 22» (корпус на ул. Берберовская, 10).

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр помещений и оборудования столовой.
2. Беседы с работниками столовой.
3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность столовой.
4. Анализ меню и ассортимента столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание организуется в соответствии с графиком с учетом рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций в условиях пандемии.

2. Меню вывешивается ежедневно до начала 1 урока.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
4. Выдача приготовленных блюд осуществляется после снятия пробы.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.
6. Работники столовой работают в масках и перчатках.
7. В помещении столовой работает рециркулятор.
8. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям.
9. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
10. У всех сотрудников столовой имеются медицинские книжки.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд:

- Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- В течение дня дети могут приобрести приготовленную продукцию;
- В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, дезинфицирующее средство для рук).

Предложения и рекомендации:

1. Ежедневный контроль за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
2. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
3. Продолжить проведение просветительской работы с обучающимися о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Тамазова А.В.

Ушакова Е.В.

Чернышева С.П.

Мкртчян Л.К.

Миргиева Г.В.

Кулик Е.И.