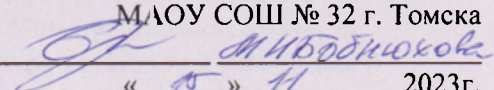


УТВЕРЖДАЮ
Председатель комиссии по контролю
за организацией и качеством питания учащихся
МАОУ СОШ № 32 г. Томска

« 15 » 11 2023г.

АКТ № 3
по результатам контроля за организацией и качеством питания учащихся
МАОУ СОШ № 32 г. Томска
от 15.11.2023г.

Мною, Бобнюховой М.Н., председателем Управляющего совета, председателем Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ СОШ № 32 г. Томска, 15.11.2023., в период с 13.50 до 14.00, осуществлен контроль:

- ✓ соблюдения работниками школьной столовой (пищеблока) требований СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;
- ✓ контроль организации питания классными руководителями, дежурства педагогов в обеденном зале;
- ✓ контроль соблюдения учащимися графика приёма пищи во время перемен.

В ходе проверки были установлено следующее:

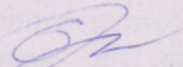
- работники пищеблока проходят ежедневно, перед началом работы, термометрию; работники с признаками инфекционных заболеваний не допускаются к работе; на момент проверки все работники пищеблока допущены к осуществлению трудовой деятельности;
- работники пищеблока используют средства индивидуальной защиты (маски одноразовые или многоразовые со сменным фильтром, перчатки);
- уборка помещений пищеблока осуществляется ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств своевременно, помещения пищеблока чистые;
- уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи учащимися с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечной машине осуществляется при максимальном температурном режиме;
- в наличии мыло и кожные антисептики в санузле для работников пищеблока;
- обеззараживание воздуха осуществляется регулярно, в соответствии с утвержденным графиком;
- обеденные столы протираются работниками столовой с использованием дезинфицирующих средств после каждого приема пищи учащимися;
- график питания утвержден и представлен в доступном для ознакомления месте – на двери входа в обеденный зал;
- классные руководители 2-ых классов, 5-ых классов обеспечили организованное питание учащихся класса в соответствии с утвержденным графиком питания: не все классные руководители сопровождают учащихся от учебного кабинета до столовой и из столовой в учебный кабинет; следят за соблюдением учащимися правил личной гигиены, поведения в столовой; не все учащиеся перед приемом пищи моют руки и(или) обрабатывают кожным антисептиком.

В ходе контроля выявлены следующие замечания:

- не все классные руководители осуществляют сопровождение учащихся в обеденный зал, а также контроль соблюдения учащимися правил поведения в столовой;
- не все классные руководители осуществляют контроль соблюдения учащимися правил личной гигиены (мытьё рук перед едой).

На основании результатов проведенного контроля считаю:

1. Работники пищеблока соблюдают требований СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
2. Учащиеся соблюдают утвержденный график питания.
3. Отдельные классные руководители соблюдают требования к организации питания учащихся.



М.Н. Бобнюхова, председатель Управляющего совета МАОУ СОШ № 32 г. Томска, председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в МАОУ СОШ № 32 г. Томска.