

«18» января 2024г..

АКТ № 5
по результатам контроля за организацией и качеством питания учащихся
МАОУ СОШ № 32 г. Томска
от 18.01.2024г.

Мною, Бобнюховой М.Н., председателем Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ СОШ № 32 г. Томска, 18.01.2024г., в период с 14.35. до 15.10. осуществлен:

- ✓ контроль организации питания классными руководителями, дежурства педагогов в обеденном зале;
- ✓ контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, качества отпущенных бесплатных завтраков и обедов (цвет, запах, вкус, консистенция, температура блюд на раздаче);
- ✓ контроль соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- ✓ контроль санитарного состояния обеденного зала, внешнего вида и опрятности учащихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство в обеденном зале.

В ходе проверки были установлено следующее:

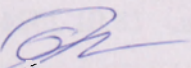
- заявки на питание учащихся 3-4 классов поданы классными руководителями своевременно;
- классные руководители учащихся 3-4 классов организовали прием пищи, сопровождали учащихся в столовую, контролировали выполнение учащимися правил поведения в столовой;
- реализуемые блюда соответствовали блюдам, представленным в ежедневном меню; качество блюд хорошее; температура блюд на раздаче соответствовала технологическим требованиям, на линии раздачи есть термометр;
- учащиеся начальных классов перед едой вымыли руки; для обработки рук в наличии мыло, антисептики;
- внешний вид учащихся начальных классов опрятный, волосы подобраны, нераспущенные;
- учащиеся начальных классов в целом правила поведения в столовой соблюдают;
- обеденные столы чистые, столы вымыли после приема пищи; у столовой посуды, которая была использована, нет дефектов и повреждений; количество столовой посуды соответствовало количеству учащихся, принимавших пищу; в столовой не используются приборы из алюминия;
- отдельные учащиеся начальной школы выносили из обеденного зала выпечку, которую не съели во время приема пищи.

В ходе проверки по вопросам контроля замечаний не выявлено.

На основании результатов проведенного мною контроля считаю:

1. Работники пищеблока соблюдают требования к санитарному состоянию обеденного зала.
2. Классные руководители учащихся начальных классов соблюдают требования к организации питания учащихся.
3. Реализуются качественные блюда, соответствующие ежедневному меню, представленному для потребителей в обеденном зале.
4. Учащиеся начальных классов соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи (моют руки перед едой).

Рекомендации: провести разъяснительную работу с классными руководителями учащихся 1-11 классов о недопустимости выноса из обеденного зала продуктов питания: прием пищи должен осуществляться только в обеденном зале.


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