

АКТ №1 от 05.09.2024г.

проверки буфета раздаточной ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22» бракеражной комиссией в составе: Гребенщиковой О.Ю.-заместителя директора по ВР
Ивановой Т.А. – медицинской сестры

Азизовой Е.В. –повара

Жиляковой А.А.-председателя родительского комитета

Бракеражная комиссия, созданная на основании приказа №192 от 15.07.2024 года, проводила проверку с целью изучения организации питания в новом учебном году.

В ходе проверки выявлено:

1. К началу учебного года помещения буфета- раздаточной полностью готовы: проведен косметический ремонт, приобретен комплект тарелок, стаканов, вилок, ложек, производственные столы, раковины для мытья посуды промаркированы, в обеденном зале столы, скамейки чистые, не имеют дефектов. На столах стоят солонки с йодированной солью, салфетки
2. Санитарное состояние раздаточной и столовой соответствует санитарным нормам. Обеденный зал рассчитан на 42 посадочных места, имеет оформленный интерьер; оборудован прямоугольными столами и скамейками, покрытыми материалом, позволяющим проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Перед входом в обеденный зал имеется помещение для мытья рук- 7 раковин, туалетное мыло, 1 электросушилка для рук.

3. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарией.

4. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным организатором питания ООО «Исток» Сербич А.М. и согласовано с директором школы Луцкай Т.А. График питания и ежедневное меню размещены на стенде в помещении столовой. Организовано дежурство по столовой обучающихся, воспитанников. У дежурных имеется комплект спец.одежды (фартуки, косынки). Дети с большим удовольствием накрывают столы под присмотром классного руководителя.

5. На день проверки 05.09.24г. на завтрак в 8-00 были доставлены следующие блюда:

- 1.Рыба , тушеная в томате с овощами 1/90/50;
- 2.Пюре картофельное 1/150;
- 3.Компот из свежих плодов 1/200;
- 4.Хлеб пшеничный 1/30.

Членами комиссии было проведено взвешивание порционных блюд, сняты пробы, результаты которых были следующими:

- 1.Все порции доброкачественные, вкусовые качества - в пределах нормы,
- 2.Результаты взвешивания порций – без замечаний.

Рекомендации:

- 1.Продолжить работу по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил.

2. Поддерживать чистоту и порядок в школьной столовой, воспитывать общую высокую культуру во время приема пищи, поведения обучающихся, воспитанников в столовой.

3. Вести пропаганду здорового образа жизни с использованием средств массовой информации.

4. Привлекать родителей к вопросам организации питания и сохранения здоровья детей.

Члены комиссии:

1. Гребенщикова О.Ю.

2. Иванова Т.А.

3. Азизова Е.В.

4. Жиякова А.А.