

**Акт №3**  
**Про результати**  
**перевірки стану організації харчування здобувачів освіти у**  
**комунальному закладі “ Навчально-виховне об'єднання №32**  
**спеціалізована загально-освітня школа І-ІІІ ступенів позашкільний центр**  
**“Школа мистецтв Кіровоградської міської ради Кіровоградської області”**

15.11.2023

Ми, члени Ради по харчування у складі:

Присутні:

Голова комісії -Теличенко В.О. – заступник директора з НВР;

Члени комісії:

Бабич О.В. – учитель, голова ПК;

НабойченкоМ.М.-оціальний педагог;

Бринза О.Г. – заступник з господарчої частини;

Підкевич О.В. – член батьківського комітету.

Склали акт про те, що 15 листопада 2023 року, в присутності представників харчоблоку, нами була здійснена перевірка.

**Питання перевірки:**

1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції
- 2.Відповідність норм порціонування.
- 3.Дотримання технологій приготування їжі.
- 4.Культура харчування учнів.
- 5.Дотримання вимог зберігання м'яких та дезинфікуючих засобів

**Під час перевірки було встановлено:**

Без бракеражу жодна партія приготовлених страв і напоїв не поступає на видачу та реалізацію. Всі продукти харчування, що були отриманні, зареєстровані в журналі бракеражу харчових продуктів.

Регулярно знімаються проби в присутності кухаря, який дану страву приготував. Страва для проби береться безпосередньо з каструлі за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва. Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Після цього у холодильнику залишаються добові проби.

При перевірці виходу готових страв відхилень ваги не виявлено. Сніданок відповідав нормі. Знижена температура подачі страви на 4С.

Салат з буряка та твердого сиру-100г,

куліш з курячим м'ясом-150г,

узвар-200г, хліб ц/з-30г,

яблуко-100г

На харчоблоці наявна вся необхідна документація, яка ведеться щоденно. На інформаційному стенді висвітлене щоденне меню та корисні поради «Правила поведінки учнів у шкільній їдальні», «Правила харчування

учнів». Перед відвідуванням їдальні, діти миють руки, використовуючи рідке мило та одноразові рушники.

За кожним класом у їдальні закладу освіти закріплені столи. Готові страви видаються кожному класу окремо, відповідно до графіка приймання гарячого харчування, затвердженого керівником закладу. Графік отримання гарячого харчування вивіщується в обідній залі. Контроль за його додержанням, а також за порядком під час прийняття їжі учнями покладається на чергового обідньої зали.

При складанні графіка приймання гарячого харчування враховується необхідність обов'язкового охоплення гарячим харчуванням учнів початкових класів, дітей, які перебувають у школі на подовженому дні, а також дітей пільгових категорій. Відходи збираються в окремі промарковані ємкості по категоріям. Закриваються кришками, що не дає вилитися на зовне. Продаж буфетної продукції здійснюється готівкою буфетницею, при цьому продукцію необхідно відпускати щипцями поштучно і заздалегідь розкладати порціями .

Усі діти мають за столом своє постійне місце. Загалом дітей привчають до самообслуговування і прищеплювати їм культурно-гігієнічні навички: миття рук перед уживанням їжі й після нього, полоскання рота після їжі, користування індивідуальними рушниками, паперовими серветками, столовими приборами.

Педагоги, присутні у їдальні під час приймання їжі, звертають увагу на культуру поведінки дітей, дотримання ними призначеної дієти, кількість харчових залишків після прийняття їжі.

Миючі і дезинфікуючі засоби зберігаються в окремо відведеному місці. Весь інвентар промарковано. Кількість отриманих миючих засобів фіксується в журналі реєстрації миючих засобів.

#### **Висновки роботи комісії:**

1. Стан харчоблоку задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог.
2. Працівникам харчоблоку рекомендовано тримати на контролі санітарно-гігієнічний стан приміщення, суворо дотримуватись правил особистої гігієни та санітарних норм збереження продукції, столового та кухонного посуду.
3. Шеф-кухар Чайковська Л.М., звернути увагу на дотримання температурного режиму видачі страв.
4. Забезпечено виконання протиепідемічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруень.

Секретар : \_\_\_\_\_ Оксана БАБИЧ

Члени комісії:

\_\_\_\_\_ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО  
\_\_\_\_\_ Максим НАБОЙЧЕНКО  
\_\_\_\_\_ Олег БРИНЗА  
\_\_\_\_\_ Олена ПІДКЕВИЧ

