

Акт №6

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”

12 лютого 2024 року

Ми, члени Ради по харчування у складі:

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

Члени комісії:

Бабич О.В. – вчитель, голова ПК;

Набойченко М.М.-соціальний педагог;

Підкевич О.В.-член батьківського комітету

Степанчук О.С.- вчитель фізичної культури

Склали акт про те, що 12 лютого 2024 року, в присутності представників харчоблоку, нами була здійснена перевірка.

Перевірялися такі питання:

- 1.Дотримання гігієнічних вимог персоналу харчоблоку.
- 2.Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, комори та допоміжних приміщень.
- 3.Забезпечення миючими,дезинфікуючими засобами.
- 4.Дотримання технології харчування.

Членами Ради по харчуванню було оглянуто харчоблок, комору :

У ході перевірки встановлено:

1. Працівники харчоблоку дотримуються санітарно-гігієнічних вимог, а саме мають спеціальний одяг, волосся прибрано під ковпаки, технологічні процеси виконуються в перчатках. Одяг чистий. На руках та одягу відсутні прикраси. Харчоблок забезпечений достатньою кількістю кухонного посуду, інвентарю, санітарним і спеціальним одягом (халати, фартухи, хустки, ковпаки) все промарковане, використовується лише за призначенням та замінюються при забрудненні. Ведеться журнал прання спецодягу. Працівники харчоблоку знайомі з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі, забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни.

2. Устаткування харчоблоку: кухня (цех для приготування їжі); холодильник з термометром для контролю температурного режиму); технологічне обладнання: плита, каструлі для приготування страв, відповідно марковані щодо їх призначення, столи для обробки продуктів харчування (покриття поверхонь з нержавіючою сталлю) і промарковані – окремо для сирової і готової продукції. В робочому стані вентиляційне обладнання. В приміщенні комори дотримано товарне сусідство: на стелажах підписані і промарковані: крупи, соняшникова олія, соки. Мішки з борошном зберігаються в окремому місці. Фрукти - в картонних ящиках. Овочі в ящиках та сітках. Наявні чек-листи та журнал

температурного режиму морозильної камери, журнал гігрометру. В морозильній камері на момент перевірки

3. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку – задовільний. Харчоблок забезпечено дезінфікуючими, миючими засобами відповідно до санітарних вимог. На інформаційному стенді висвітлюється щоденне меню, накази та корисні поради.

Продукти, що швидко псуються, використовуються тільки у терміни, зазначені у накладній відомості. Миючі та дезінфікуючі засоби знаходяться в окремому приміщенні. Інструкції щодо миття посуду і кухонного інвентарю, термометри в холодильниках у наявності та розміщені відповідно до вимог.

4. Приготування їжі та її видача відбувається виходячи з фактичної кількості осіб, що харчуються.

Розбіжностей між записами Книги складського обліку та переваженими продуктами харчування, які зберігаються в коморі закладу, не виявлено.

Закладка продуктів відповідає кількості заявлених осіб та технологічним карткам. Вихід продукції – відповідно документації. В бракеражних журналах є всі відповідні записи. Дотримано температуру видачі готових страв. На момент перевірки

Висновки роботи комісії:

1. Стан харчоблоку задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних вимог при організації харчування, технології приготування страв.

2. Працівникам харчоблоку рекомендовано суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

3. При зберіганні харчових продуктів слідкувати за дотриманням правил товарного сусідства. Зокрема, не допускається спільне зберігання сирих продуктів чи напівфабрикатів з готовими виробами, зберігання зіпсованої продукції з доброякісною.

Голова комісії - _____ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО

Секретар: _____ Оксана БАБИЧ

Члени комісії:

_____ Максим НАБОЙЧЕНКО

_____ Олена ПІДКЕВИЧ

_____ Олексій СТЕПАНЧУК