

## Акт №2

### 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”

05.10.2023

Ми, члени Ради по харчування у складі:

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

Члени комісії:

Бабич О.В. – учитель, голова ПК;

Набойченко М.М.-оціальний педагог;

Бринза О.Г. – заступник з господарчої частини;

Підкевич О.В. – член батьківського комітету.

Склали акт про те, що 05 жовтня 2023 року, в присутності представників харчоблоку, нами була здійснена перевірка.

#### Перелік питань:

- 1.Санітарний стан холодильного обладнання.
- 2.Санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень.
- 3.Перевірка стану столового посуду, санітарно-технічного стану харчоблоку;
- 4.Дотримання технологій приготування, норм закладки та виходу готової продукції
- 5.Видача готових страв, дотримання вимог.

#### Під час перевірки було встановлено:

Шкільна їдальня функціонує з дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Холодильне обладнання чисте. На момент перевірки у ньому знаходилася молочна продукція – відповідає строкам придатності, наявні стікери. Для зберігання продуктів, що швидко псуються, використовуються холодильники: окремо для молочних та м'ясних продуктів. Холодильники обладнано термометрами, кухарі та комірник слідкують за дотриманням температурного режиму. Складське приміщення для зберігання овочів (картоплі, моркви, буряків столових) сухе. Хліб зберігається у спеціально відведених для цього харчових боксах, При перевірці з'ясовано, що сіль, цукор та яйця зберігаються в сухому місці, окремо від продуктів, що мають сильний запах. На полицях стелажа зберігаються крупи, борошно. При замовленні продуктів харчування Клименюк О.В., комірник, дотримується розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів, відповідно до вимог чинного законодавства і не замовляє продукти, заборонені для вживання учнями. Прийом продуктів харчування здійснюється при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

Систематично ведеться журнал бракеражу сирої продукції, а результати фіксуються у спеціальному журналі. Членами комісії зафіксовано, що добові норми кожної страви раціону відбираються згідно вимог: у чистий посуд із кришкою до видачі їжі дітям та зберігаються в холодильнику на харчоблоці протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня. При організації харчування забезпечено умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни – рукомийники, мило рідке, паперові рушники, антисептичні засоби для обробки рук.

Страви готуються відповідно до щоденного меню, яким забезпечено раціональне, збалансоване харчування відповідно до віку і стану здоров'я учнів. Готові страви видаються безпосередньо після їх приготування. Підігрів гарячих страв не допускається. На момент перевірки, страви були видані вчасно 12.25-12.30 (обід)

Харчоблок забезпечений миючими та дезінфікуючими засобами, інвентарем для прибирання. Зберігаються в окремому місці.

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.

Секретар: \_\_\_\_\_ Оксана БАБИЧ

Члени комісії:

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