

## Акт № 4

### 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”**

від «14» грудня 2023 року

Ми, члени Ради по організації харчування у складі:

Голови ради :Вікторія ТЕЛИЧЕНКО, заступник директора з НВР

Членів ради:Олег БРИНЗА-заступник директора з господарчої частини;

Оксана БАБИЧ, голова ПК,

Максим НАБОЙЧЕНКО, соціальний педагог

Олена ПІДКЕВИЧ, член батьківського комітету

Склали акт про те, що 14 грудня 2023р. в присутності представника харчоблоку, нами була здійснена перевірка таких питань:

- 1.Ведення документації з питань харчування.
- 2.Якість продуктів харчування
- 3.Дотримання технологій приготування.
- 4.Перевірка маркування, отриманої продукції.
- 5.Забезпеченість обладнанням, посудом, спецодягом.

Під час перевірки було встановлено: всі продукти харчування, що надходять до закладу, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх якість, безпечність та категорію і дату виготовлення. Зберігаються продукти у коморі, стікеровані, відповідно до умов їх зберігання при відповідній температурі. Терміни реалізації продуктів виконуються чітко. Продукти, що швидко псуються, використовуються тільки у терміни, зазначені у накладній відомості. Дані про безпечність якості продуктів та термін їх реалізації систематично фіксується в Журналі бракеражу сирової продукції. Облік продовольчої сировини фіксується в Книзі складського обліку продуктів. На момент перевірки в коморі зберігалися: крупи: гречана, пшенична, рис, олія соняшникова, спеції.На всі крупи є сертифікат.

Всі вимоги санітарно – гігієнічних норм виконуються. Працівники харчоблоку відповідно до санітарних норм забезпечені спеціальним одягом належного стану. Обладнання харчоблоку знаходиться у робочому стані, утримується та зберігається відповідно до встановлених вимог.

В наявності є термометри, температурні листи ведуться постійно, систематично вносяться фактичні показники. Санітарний стан холодильного обладнання згідно вимог задовільний, робітниками здійснюється своєчасне розморожування відповідно інструкцій, обладнання утримується у чистоті. Дошки для готової та сирової продукції у потрібній кількості, марковані за призначенням, утримуються відповідно вимог.

Використовуються на харчоблоці 1 холодильник, в якому відповідно до товарного сусідства та дотримання температурного режиму зберігаються відповідні продукти. На момент перевірки у наявності був сир, термін реалізації яких відповідає супровідним документам. В морозильній камері- риба морожена типу хек.

Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику. Комірником О.Клименюк, ведеться Книга складського обліку продуктів. Сусідство харчових продуктів дотримується. В коморі є в наявності такі крупи: Цукор та борошно сухі, доброякісні. Продукти харчування зберігаються в закладі відповідно до вимог інструкції по харчуванню.

Перевірки стану харчоблоку показали, що він забезпечений необхідним холодильним та технологічним обладнанням, посудом різного розміру та призначення, засобами вимірювання та інвентарем. Але потребує часткової заміни.

Комісія відмітила, що столовий та чайний посуд чистий, зберігається правильно на спеціально відведених стелажах, використовується за призначенням та має відмінний стан, миття посуду здійснюється після кожного прийому їжі. Миючі та дезінфікуючі засоби в достатній кількості рекомендовані та дозволені МОЗ України для використання в ЗДО, зберігаються в спеціально відведеному та недоступному для дітей місці, використовуються згідно інструкцій. Інвентар для прибирання промарковано, знаходиться в належному стані, але для його зберігання відсутнє спеціально відведене місце.

Контрольне зважування порції страв, фруктів, показало дотримання кухарем ідальні Людмили Чайковської, норм харчування. На момент перевірки готові страви відповідають картці-розкладці та мають властивий смак та запах. Комісією було перевірено обід для учнів, які відвідують ГПД.

1 порція складала: Салат фруктовий-100г,

какао з молоком-200г,

запіканка сирна-100г,

суп гороховий-250г

Температуру видачі страв дотримано.

Рада по харчуванню, у складі голови батьківського комітету та працівників закладу вважають, що стан санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний, якість продуктів харчування, умови їх зберігання та приймання - задовільні.

### **Комісією встановлено:**

1. Стан харчоблоку задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних вимог при організації харчування.

2. Працівникам харчоблоку рекомендовано посилити контроль за правильним збереженням продукції та термінами її реалізації, відповідальність за якість продуктів харчування, що знаходяться у харчоблоці, контроль за правильністю їхньої закладки, виконання рецептури та технології приготування страв.

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.

4. Інвентар та обладнання харчоблоку потребує часткової заміни.
5. Норми виходу готової продукції відповідають технологічним карткам.

Комісія ознайомила:

Голова Ради по харчуванню \_\_\_\_\_ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО

Члени групи:

\_\_\_\_\_ Оксана БАБИЧ  
\_\_\_\_\_ Максим НАБОЙЧЕНКО  
\_\_\_\_\_ Олег БРИНЗА  
\_\_\_\_\_ Олена ПІДКЕВИЧ

**Акт**  
**проведення перевірки організації харчування учнів у шкільній їдальні**

від «24» січня 2019 року

Ми, члени Ради по організації харчування у складі:

Голови ради директора закладу Тиханської Т.І.

Членів ради: Вершиніна І.П., сестра медична

Табальчук С.В., заступник директора з НВР

Чернат М.М., голова ПК, заступник директора з НВР

Зосім В.М., учитель початкових класів

Зернова О.І., заступник директора з ГР

Петруніна І.Г., голова БК закладу

Склали акт про те, що нами була здійснена перевірка закладки продуктів для приготування сніданків, обідів, буфетної продукції та вихід готової продукції у шкільній їдальні.

Закладка продуктів проводиться чітко відповідно до технологічних карток.

Комісією було проведено контрольне зважування випічки, а саме: булочки звичайної, пиріжків з сиром. Результати контрольного зважування показали, що маса 10 булочок звичайних у гарячому вигляді становить 700г (норма), а 10 пиріжків з сиром у гарячому вигляді маса становить 820 г. При повторному зважуванні булочок звичайних у холодному вигляді втрата маси становить 5 г, а пиріжків із сиром – 35 г.

Зважування також показало, що маса 10 шт. підкови молочної становить 1 кг 200г, що перевищує норму на 200 г (у супроводжувальній накладній вага 1 шт. даної булочки – 100 г).

Комісією встановлено:

1. У шкільній їдальні збільшено кількість цілих чашок.
2. Кухар їдальні Кушнірова А.В. в основному дотримується вимог щодо закладки продуктів для випічки та гарячих страв для сніданків і обідів і виходу готової продукції.

Комісія ознайомена:

Тиханська Т.І., директор закладу

Вершиніна І.П., сестра медична

Табальчук С.В., заступник директора з НВР

Чернат М.М., голова ПК, заступник директора з НВР

Зернова О.І., заступник директора з ГР

Зосім В.М., учитель початкових класів

Петруніна І.Г., голова БК закладу