

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КУ ССШ №25
Л.В. Голуб
09.09.2019

АКТ

громадського контролю за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку
від 09.09.2019 року

Нами, директором школи Голуб Лідією Василівною, заступником директора з НВР Павліченко Вікторією Іванівною, головою профспілки Тертишною Світланою Іванівною, представником батьківської громадськості Науменко Іриною Володимирівною та бухгалтером школи Могилою Інною Борисівною проведено громадський контроль за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку у присутності комірника Симоненко Галини Володимирівни та кухаря Беззубенкової Валентини Леонідівни.

У ході перевірки виявлено, що у школі навчається всього 1051 учень, заняття організовані в одну зміну з підзміною з 8.00.

Харчування учнів організовано в їдальні школи. Водозабезпечення закладу та харчоблоку централізоване, вода гаряча та холодна подається без перебоїв, додатково на харчоблоці встановлено водонагрівач, посудомийна машина.

Каналізація централізована. Технологічне обладнання (електрошафа, 2 електроплити, електром'ясорубка, електропривід, електросковорода, тістомісильна машина) в робочому стані. Плита розрахована на 12 робочих камфор, із яких працює лише 6. Вентиляційна система замінена на нову.

Для харчоблоку придбано 3 нових побутових холодильники, об'єму яких вистачає для збереження готової та сирової продукції. Зберігання сирової та готової продукції здійснюється відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Фактична температура у холодильниках становить +3, +5° С.

Добові контрольні проби виставлені згідно вимог. Ємність для обробки банок виділена.

Ваги для СП, ГП і в коморі виділені, опломбовані у травні 2019 року.

Технологія приготування страв не порушується і відповідає технологічним карткам приготування страв. Картотеки страв наявні.

Розробних цехів немає. Приготування страв здійснюється у варочному цеху на маркованих столах. Поточність технологічного процесу дотримана.

Інвентар виділений по видах робіт, використовується за призначенням, його зберігання впорядковане.

Комора обладнана належним чином. Сипучі продукти зберігаються на стелажах.

Завезення продуктів від постачальників централізоване. Угоди складено. Товарно-транспортні накладні пред'явлені. Угоди на постачання продуктів харчування укладені з КОРП СМР «Дрібнооптовий», ТОВ Горожанецька О.В., ФОП Глущенко В.М., ВО «Сумський виробничий комбінат», ФОП Безкорвайний А.С.

Учні харчуються згідно з графіком, затвердженим директором школи:

Станом на 09.09.2019 року харчування молодших школярів (сніданок) здійснювалось на суму 8.00 (без батьківської доплати), 14,00 грн. (з доплатою батьків), ГПД (обід) на 14,00 грн.

Перелік страв, указаних у меню відповідав переліку страв, виданих учням.

Запас посуду трикратний, що відповідає вимогам. Придбаний посуд сертифікований. Із виробничих приміщень харчоблоку передбачено окремий вихід на подвір'я. Нормативно-технологічна документація на харчоблоці відповідає переліку: щоденне меню-розклад, перспективне двотижнєве меню.

Харчоблок працює згідно з документацією. Наявні журнал бракеражу готової продукції, журнал бракеражу сирової продукції, журнал здоров'я працівників харчоблоку, книга складського обліку, заявка на продукти, журнал обліку відходів під час приготування страв, договори на постачання продуктів зберігаються у бухгалтерії школи.

Обідній зал школи облаштований столами та лавочками на шість осіб, його наповнюваність становить 240 місць. Столи мають гігієнічне покриття, легко миються, стійкі до гарячої води та дезінфікуючих засобів. Працівник їдальні мие столи гарячою водою з милом, а після прийому їжі протирає чистою вологою ганчіркою. Висота столів та лавочок відповідає зросту молодших школярів.

Харчоблок забезпечений необхідними миючими та дезінфікуючими засобами, які зберігаються в окремо відведених шафах. Сертифікати наявні.

Мийні ванни для столового, кухонного, чайного посуду виділені, обладнані гнучкими шлангами. Інструкції для миття посуду оформлені. Персонал дотримується правил миття посуду.

Документація по контролю за харчуванням ведеться згідно встановлених форм, записи проводяться регулярно.

Допуски до роботи у працівників харчоблоку наявні.

Загальний санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний.

Пропозиції:

–Продовжувати дотримуватись санітарно-гігієнічного та епідемічного стану при організації харчування

(працівники харчоблоку, адміністрація закладу)

- Включити в план розвитку школи придбання електричної плити, жарочної шафи.

(адміністрація закладу)

Директор школи

Голова профспілки

Заступник директора з НВР

Представник батьківської громадськості

Бухгалтер школи

Л.В. Голуб

С.І. Тертишна

В.І. Павліченко

І.В. Науменко

І.Б. Могила

