

Акт №1

перевірки організації стану готовності їдальні
комісією громадського контролю

від 31.08.2021 року

31 серпня 2021 року комісією у складі:

- Наталя СОКОЛЕНКО, голова комісії член ради школи;
- Ірина КОДИНЕЦЬ, голова ради школи;
- Світлана СЕМЕНЦОВА, заступник директора з адміністративно-господарчої частини;
- Олена ДМИТРОВА, представник батьківської громадськості;
- Олена ЛЕВЧЕНКО, представник батьківської громадськості;
- Юлія КАРАСЬ, представник батьківської громадськості, секретар;
- Андрій ЗУЄВ, представник учнівського самоврядування, учень 9А класу.

У зв'язку з проведенням ремонтних робіт харчоблоку шкільної їдальні на підставі угоди управління освіти Херсонської міської ради та ТОВ «Базісторг» з 01.09.2021 року організація харчування в освітньому закладі буде відбуватися за формою кейтерингу.

Для харчування в освітньому закладі обладнано приміщення їдальні, яке прибудовано до основного корпусу і з'єднане за допомогою коридору.

Під час перевірки було обстежено обідню залу та прибудований коридор. Обідня зала естетично оформлена. В ній витримано режим провітрювання. Світильники розміщені на доступній для санітарної обробки висоті з неяскравим, легким, розсіяним світлом. Перед початком 2021/2022 навчальним роком в обідній залі здійснено поточний ремонт.

У їдальні чотири умивальники для миття рук (мило у наявності). Фонтанчик для пиття у задовільному санітарно-гігієнічному стані, але на час карантину користуватися ним заборонено, про що свідчить оголошення поряд. Столи та стільці підібрані та розміщені відповідно до Державних санітарних правил і норм влаштування та відповідно до Постанови головного державного лікаря України від 06.09.2021 року №10 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби», а саме забезпечено відстань між столами не менше 1,5 метри та розміщення за столом не більше 4 осіб. Облаштовано місця для роздачі та приймання їжі.

На підлозі обідньої зали та коридору розкреслено розмітку для дотримання здобувачами дистанції. Усі працівники харчоблоку забезпечені засобами індивідуального захисту.

Столовий посуд промаркеровано, ложки та тарілки у задовільному стані. Кількість наборів відповідає кількості учнів, які будуть харчуватися упродовж навчального року. Інвентар промаркеровано.

На час перевірки у наявності санітарні книжки працівників харчоблоку, які зберігаються на їх робочому місці. Медогляд пройдено вчасно.

Для організації харчування та приготування страв ТОВ «Сервіс Гранд» до роботи залучено завідувачу виробництвом Філатову І.М. і 2 кухарів. Працівники харчоблоку знайомі з санітарними правилами, умовами,

термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі, забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни.

В обідній залі оформлено куточок споживача з інформацією про організацію харчування у закладі.

У наявності наступна документація:

- журнал стану здоров'я працівників харчоблоку;
- журнали бракеражу готової продукції (пронумеровано, прошнуровано, скріплено печаткою);
- листки обліку температурного режиму холодильників;
- чек листи прибирання.

Інструкції щодо миття посуду і кухонного інвентарю, термометри в холодильниках у наявності та розміщені відповідно до вимог.

Їдальня забезпечена холодною проточною водою, на харчоблоці функціонує бойлер для подання гарячої води.

Висновки роботи комісії:

1. Стан їдальні задовільний; працівники дотримуються санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог.
2. Працівникам їдальні рекомендовано тримати на контролі санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, суворо дотримуватись правил особистої гігієни та санітарних норм збереження продуктів, столового та кухонного посуду.

Секретар комісії
громадського контролю

Юлія КАРАСЬ

_____ Н. СОКОЛЕНКО
_____ І. КОДИНЕЦЬ
_____ С. СЕМЕНЦОВА
_____ О. ДМИТРОВА
_____ О.ЛЕВЧЕНКО
_____ А.ЗУЄВ