

АКТ №2
к протоколу № 2

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 15.09.2023


Время: 13.25-13.45


Цель проведения контроля: плановая проверка качества организации горячего питания в школе

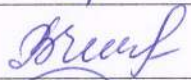
Результаты проверки


Направление проверки	Результат	Принятые решения
Наличие в Учреждении утвержденного двухнедельного меню для обучающихся 7-11 лет/12-18 лет	В наличии	
Наличие в Учреждении ежедневного меню для обучающихся 7-11 лет/12-18 лет	В наличии	
Вывешено ли меню в удобном для ознакомления обучающихся и родителей (законных представителей) месте	Меню вывешено.	
Соответствует ли приготовленная пища, утвержденному меню?	Соответствует	
Соответствие объема порции утвержденному ежедневному меню	Отмечены расхождения в объеме порции номинальной и реальной в пределах 50 гр.	Заведующей производством указано на несоответствие объема порции утвержденному меню
Объем пищевых отходов	Около 30%	Классным руководителям рекомендовано провести беседу о пользе горячего питания, осуществлять постоянный контроль за приемом горячей пищи обучающимися класса, обсудить вопрос культуры питания на родительских собраниях
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	Санитарно-техническое содержание обеденного зала в надлежащем состоянии	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Осуществляется	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников столовой в наличии	

	головные уборы, фартуки	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Не обнаружены	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Условия созданы (рядом с помещением столовой расположены раковины с холодной и горячей водой, сушилки для рук, присутствует мыло)	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Выявлены (не все обучающиеся моют руки перед посещением обеденного зала)	Рекомендовано провести дополнительный инструктаж с обучающимися о правилах личной гигиены при посещении столовой и приеме пищи
Наличие фактов исключения отдельных блюд из меню?	Не обнаружены	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Не зафиксированы	
Обращения к организатору питания	Выявлены	Организатору питания ООО «Промпит» направлена претензия от 14.09.2023 года (рег.№ 593) о необходимости проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений столовой в соответствии с условиями Контракта (п.4.1.12)









Коротаева И.Е., заместитель директора по УВР

Савина Т.В., ответственный по питанию

Васильева-Чисталева В.А., председатель
Управляющего совета школы

Плевина М.А., заведующая производством