

**АКТ №5**  
**к протоколу № 5**

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 20.10.2023


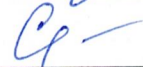
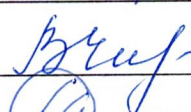
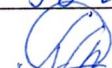
Время: 10.30-10.50

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	Объем порции соответствует утвержденному меню	
Объем пищевых отходов	Около 40%	Осуществлять постоянный административный контроль за приемом горячей пищи обучающимися класса
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 (обучающиеся выносят фрукты и хлебобулочные изделия)	Рекомендовано провести дополнительный инструктаж с обучающимися о правилах личной гигиены при посещении столовой и приеме пищи
Наличие фактов исключения отдельных блюд из меню?	Не выявлены	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Не зафиксированы	
Обращение к организатору питания	Зафиксировано обращение 17.10.2023 года в ООО «Промпит». До заказчика питания доведены результаты исследований, которые проводились Ярославским государственным институтом качества сырья и пищевых продуктов». В ходе лабораторных испытаний были выявлены несоответствия некоторых блюд требованиям СанПиН. До заведующей столовой данная информация с протоколом результатов так же доведена.	Поставщику питания рекомендовано усилить контроль за приготовлением блюд в соответствии с СанПиН.

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

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