

АКТ №1
к протоколу № 1

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 19.09.2022


Время: 10.30-10.50, 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. Место расположения меню не отличается удобством. В столовой не имеется отдельного стенда. Меню располагается на доске для информации около раздаточной и буфета. Не всегда удобно к нему подойти.	Администрации школы рекомендовано приобрести отдельный стенд для расположения меню и информации об организации горячего питания в школе.
Соответствует ли приготовленная пища, утвержденному меню?	Соответствует	
Соответствие объема порции утвержденному ежедневному меню	Объем порции соответствует утвержденному меню	
Объем пищевых отходов	Около 40%	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	Обеденный зал был отремонтирован (наличие новой мебели для осуществления питания, произведен	

	косметический ремонт, заменена входная группа, освещение, потолок)	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Осуществляется	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников столовой нет единой униформы	Заведующей столовой рекомендовано обратить внимание на внешний вид сотрудников, проработать вопрос обеспечения работников формой
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, принимают пищу стоя, выносят хлебобулочные изделия из столовой)	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	



Савина

Васильева-Чисталева

Лукашова

Коротаева И.Е., заместитель директора по УВР
Савина Т.В., ответственный по питанию

Васильева-Чисталева В.А., председатель
Управляющего совета школы
Лукашова Н.В., заведующая
производством