

АКТ №3
к протоколу № 3

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 27.01.2023

Время: 10.30-10.50, 13.25-13.45

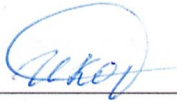
Цель проведения контроля: плановая проверка качества организации горячего питания в школе

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. Отсутствует отдельный стенд для информирования родителей (законных представителей) и обучающихся	Администрации школы рекомендовано приобрести отдельный стенд для расположения меню и информации об организации горячего питания в школе. Данная статья расхода запланирована на вторую половину 2023 года.
Соответствует ли приготовленная пища, утвержденному меню?	Приготовленная пища не соответствует утвержденному двухнедельному меню, производилась замена ввиду отсутствия некоторых продуктов питания (накануне в школы была электронная рассылка замены меню)	Ответственному за питание оперативно реагировать на внесение изменений в ежедневное меню для своевременного информирования обучающихся и родителей (законных представителей) через официальный сайт школы и стенд
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	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, выносят фрукты и хлебобулочные изделия, заходят в обеденный зал в верхней одежде)	Рекомендовано провести дополнительный инструктаж с обучающимися о правилах личной гигиены при посещении столовой и приеме пищи
Наличие фактов исключения отдельных блюд из меню?	Выявлены (в соответствии с	

	заменой блюд в основном меню)	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Не зафиксированы	



Савина





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