

АКТ №8
к протоколу № 8

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 31.03.2023


Время: 10.30-10.50, 13.25-13.45

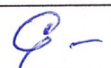
Цель проведения контроля: еженедельная проверка качества организации горячего питания в школе

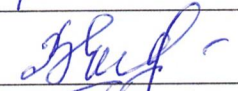
Результаты проверки


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?	Соответствует	
Соответствие объема порции утвержденному ежедневному меню	Соответствует	
Объем пищевых отходов	20%	Классным руководителям рекомендовано осуществлять постоянный контроль за приемом горячей пищи обучающимися класса
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, но все соблюдают гигиенические правила (головной убор и форма одежды для работы в обеденном зале в наличии)	Заведующей столовой рекомендовано проработать вопрос обеспечения работников единой униформой.
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 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 выявлено	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Не зафиксированы	









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