

АКТ №4
к протоколу № 4

по итогам деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

Дата: 28.10.2024

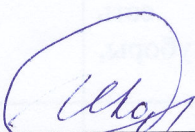
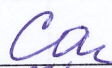
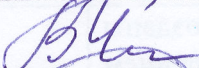
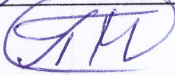
Время: 10.30-10.50

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 в столовой, открытый доступ родителей отсутствует по причине соблюдения правил АТЗ и посещения школы	
Соответствует ли приготовленная пища, утвержденному меню?	Соответствует	
Соответствие объема порции утвержденному ежедневному меню	Объем порции соответствует утвержденному меню	
Объем пищевых отходов	Около 30%	
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 есть 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	Рекомендовано провести повторный инструктаж с

	посещением обеденного зала, принимают пищу стоя, заходят в обеденный зал с распущенными волосами, которые могут попасть в пищу)	обучающимися и родителями о правилах личной гигиены при посещении столовой и приеме пищи, усилить административное дежурство в обеденном зале, контролировать нахождение классных руководителей в столовой во время приема пищи классами.
Наличие фактов исключения отдельных блюд из меню?	Не обнаружены	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Не зафиксированы (но дети обращались по поводу остывшей пищи в другой день недели)	
Замечания	В буфете на раздаче лежат пироги и другие хлебобулочные изделия в открытом виде, необходимо закрывать их пленкой или другим материалом Макаронные изделия немного заветренные или слишком зажаренные	

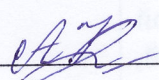





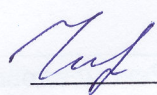
Коротаева И.Е., заместитель директора по
УВР

Савина Т.В., ответственный по питанию

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

Плевина М.А., заведующая производством

 Кромова А.В.

 Тихонова Т.А.