

Акт № 2
от 10.12.2021

по организации горячего питания в школе

Настоящий акт составлен членами комиссии в составе:

Бравой И.Н., ответственной за организацию питания,
Губинцев О.В., член комиссии по контролю за организацией питания
Журавлевой Е.С., член комиссии по контролю за организацией питания

на предмет проверки санитарного состояния школьной столовой и организации горячего питания.

В ходе проверки комиссия установила, что санитарное состояние зала и подсобных помещений удовлетворительное, посуда имеется в достаточном количестве, столы протираются и дезинфицируются своевременно, в зале чисто и уютно. Качество пищи хорошее, температура и режим соблюдаются.

Горячим питанием охвачено более 90% обучающихся. Значительная часть школьников пользуются услугами школьного буфета, где они приобретают разнообразную выпечку, сладости, соки, минеральную воду.

Решили:

1. Всем классным руководителям 5-11 классов вести целенаправленную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) о необходимости и пользе горячего питания.
2. Регулярно проводить беседы о культуре поведения в школьной столовой.
3. Присутствовать в столовой во время питания своего класса.

Члены комиссии:

И.Н. Бравая И.Н. Бравая
О.В. Губинцев О.В. Губинцев
Е.С. Журавлева Е.С. Журавлева

Протокол Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Дата проведения проверки:

10 декабря 2021 года

Ф.И.О. членов Комиссии, проводивших проверку:

Бурова ММ,
Субина ИВ, Пуралева ЕС

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	да
Б) нет	
И. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	нет
Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Члены комиссии:

Сухов
Мухоморов
Сидорова