

достаточно высоки, качество приготовления соответствует предъявляемым требованиям. Недовеса порций не выявлено.

3. Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, чтобы перед едой мыли руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт на заявленное количество обучающихся каждого класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистые, без сколов.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спец.одежда, маски, перчатки, чепцы).
9. Коэффициент несъедобности на 13.12.2023г. (завтрак: младшая школа +5А,5Б) равен : $(220\text{гр} \times 22\text{чел.}) + (285\text{гр.} \times 23\text{чел.}) = 11395\text{гр.}$, несъедобные остатки составляют **0.740гр.**, **КОЭФ. Несъедобности = 6.49%**

С протоколом комиссии ознакомлена :

Зав.производством



Балакирева Г.В

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Л.Е.



2. Рябоконе С.В.



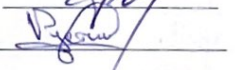
3. Полуэктова А.П.



4. Тедеева З.А.



5. Рустикова Е.С.



Акт

проверки организации питания ГБОУ школы №480

от 11.12.2023г.

Время проверки работы буфета: 11.55

Комиссия по организации питания в составе:

ответственного за организацию питания	Жиленко Л.Е.,
медицинской сестры	Гломоздовой Ю.Б.
представителя родительской общественности	Полужковой А.П.
представителя родительской общественности	Тедеевой З.А.
представителя родительской общественности	Рябокоть С.В.

провели проверку санитарного состояния буфета, качества буфетной продукции, наличие ассортимента.

Комиссия постановила:

1. Санитарное состояние буфета удовлетворительное: холодильная витрина, стол, стойка содержатся в чистоте, согласно требованиям.
2. Двухнедельное меню в наличии.
3. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
4. Контрольные порции в наличии. Вес правильный.
5. В свободном выборе: салат капустный, салат мясной, салат из свеклы, печеные пирожки с яблоком, с картофелем, с капустой, плюшка сахарная, сок, вода.
6. Буфет укомплектован необходимой столовой посудой, кухонным инвентарем, оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. В помещении буфета отсутствуют следы насекомых и грызунов. Помещение регулярно проветривается, осуществляется рециркуляция воздуха.
7. В холодильной витрине выставлены салаты, соки, бутерброды.
8. Осуществляется своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся.
9. Дети с удовольствием едят выпечку.
10. Предложить увеличить ассортимент салатов из фруктов и овощей, мясного салата.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Зав. производством



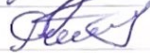
Балакирева Г.В

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Л.Е.



2. Рябоконь С.В.



3. Полуэктова А.П.



4. Тедеева З.А.

