

УПРАВЛІНЯ ОСВІТИ ТА  
МОЛОДІ МІСТА АЛУШТИ  
МУНІЦИПАЛЬНИЙ  
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ ЗАКЛАД  
«МАЛОРИЧЕНСЬКА ШКОЛА  
ІМЕНІ ПОВНОГО КАВАЛЕРА  
ОРДЕНА  
СЛАВИ А.А. ДІЖИ »  
МІСТА АЛУШТИ

вул. Підгірна, 5  
с. Малоріченське, м. Алушта,  
Республіка Крим 298520  
телефон: (06560)2-28-64  
e-mail: school8\_alushta@crimeaedu.ru

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И  
МОЛОДЕЖИ ГОРОДА АЛУШТЫ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАЛОРЕЧЕНСКАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ ПОЛНОГО КАВАЛЕРА  
ОРДЕНА СЛАВЫ А.А. ДИЖИ»  
ГОРОДА АЛУШТЫ

ул. Подгорная, 5  
с. Малореченское, г. Алушта  
Республика Крым 298520  
телефон: (06560)2-28-64  
e-mail: school8\_alushta@crimeaedu.ru

ТАСИЛЬ ВЕ ЯШЛАР ИДАРЕСИ  
АЛУШТА ШЕЭРИНИЙ  
МЕМУРИЕТИ  
АЛУШТА ШЕЭРИНИЙ  
БЕЛЕДИЕ УМУМТАСИЛЬ  
МУЭССИСЕНИЙ « ШАН-  
ШУРЕТ ОРДЕНИНИЙ ТОЛУ  
КАВАЛЕРИ А.А.ДИЖА АДЫНДА  
МАЛОРЕЧЕНСКОЕ МЕКТЕБИ»

Подгорная сокъ., 5  
Малореченское кою,  
Алушта шеэры Кырым, Джумхуриетинде  
298520 телефон: (06560)2-28-64  
e-mail:  
school8\_alushta@crimeaedu.ru

## АКТ

### По контролю организации горячего питания в школьной столовой

от «04» апреля 2024 года

#### Комиссия в составе:

- Караметова Э.Ш., директора школы;
- Распоповой С.В., председателя родительского комитета школы.
- Кенджалиевой М.Э., медицинской сестры;
- Удод Е.В., учителя начальных классов.

составили настоящий акт в том, что 04 апреля 2024 года была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

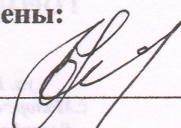
- 1) Меню на 04.04.2024 соответствует примерному десятидневному меню.
- 2) Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды хорошее.
- 3) Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- 4) У сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется санитарная одежда. Сотрудники были в масках, перчатках, в головных уборах.
- 5) Пищевые отходы после приема пищи имеются. На 04.04.2024г. их объем был менее 10%.
- 6) Вкусовые предпочтения детей в основном учитываются. Качеством потребляемых блюд удовлетворены. Блюда подаются горячими. Ассортимент блюд указанных в меню достаточный, для удовлетворения различных вкусовых потребностей.
- 7) Посуда, столовые приборы, используемые в процессе приготовления и приема пищи, новые.
- 8) Информирование родителей и детей о здоровом питании осуществляется через официальный сайт учреждения.

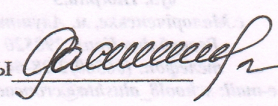
9) Вся информация о меню, об организаторе питания, графиках приема пищи, здоровом питании имеется на информационных стендах в столовой.

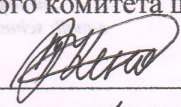
10) Имеется возможность оплаты услуги через терминал.

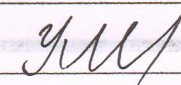
11) График работы столовой с учетом противоэпидемиологических мероприятий имеется и соблюдается.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Караметова Э.Ш., директора школы 

Распопова С.В., председатель родительского комитета школы 

Кенджалиева М.Э., медицинской сестры 

Удод Е.В., учителя начальных классов 

По контролю организации питания в школьной столовой

от «04» апреля 2024 года

Комиссия в составе:

- Караметова Э.Ш., директора школы

- Распопова С.В., председатель родительского комитета школы

- Кенджалиева М.Э., медицинской сестры

- Удод Е.В., учителя начальных классов

составлена в соответствии с приказом № 04/04-2024 от 04 апреля 2024 года без проведения проверки

В ходе проверки выявлено:

- 1) Меню на 04.04.2024 соответствует принятому санитарному меню.
- 2) Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды хорошее.
- 3) Созданы условия для соблюдения гигиены при приеме пищи: установлены места для хранения чистой посуды, выделены места для хранения чистой посуды, выделены места для хранения чистой посуды.
- 4) У сотрудников нет заболеваний, они не болеют, не принимают лекарства, не имеют симптомов заболеваний. Созданы условия для приема пищи: выделены места для хранения чистой посуды, выделены места для хранения чистой посуды.
- 5) Приемные отходы после приема пищи выносятся на 04.04.2024 г. на объект для мусора.
- 6) Вкусные, приятные блюда в основном участвуют. Качеством потребителям блюд удовлетворены. Блюда подаются в горячем виде. Ассортимент блюд увеличивается.
- 7) Процед. столовые приборы, используемые в процессе приготовления и приема пищи, чистые.
- 8) Информирование родителей и детей о здоровом питании осуществляется через официальный сайт учреждения.