

Акт проверки организации питания обучающихся

«22» 11 2022г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Фриденавишнев родителской общности
Ксаниа Спёткина Анатольевна, соч. номер 3909 с. с.

проведена проверка организации питания в школьной столовой
по адресу д. Савиновка ул. Центральная, 924

Основание проведения проверки в рамках графика

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения(ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	+		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	+		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	+		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие	+		

5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции			
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции			
7.4	Наличие оформленных ценников			
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

ВЫВОДЫ: Кухня пищевой продукции соответствует нормам, санитарное состояние пищеблока в норме,
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: все вкусно и полезно

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Аристовичева Ирина Ивановна
Юсупова Екатерина Александровна

Директор предприятия: Греу С.С. Греу