

Акт проверки организации питания обучающихся

«09» 10 2023г.

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

Александр Вадимович Вилчанин
директор филиала Фотеликина И.И.

проведена проверка организации питания Саймагинская ООШ
по адресу ул. Кедровская, д. 24.

Основание проведения проверки обязательной проверки

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), состоянием 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 | соотв-т | | |
| 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 | + | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | одноразовых перчаток | | | |
| 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: Предоставленной еды очень вкусной, количества соответствует меню

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предоставлений нет. Все хорошо.

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Анна Викторовна Потемкина И. Н.

Смирнов