

**Акт проверки организации питания обучающихся**

«22» 02 2024г.

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

Представитель род. обществ-ти Юсупова Е.А.,  
соч. педагог Уруч С.С.

проведена проверка организации питания в школьной столовой  
по адресу Центральная 24

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	+		
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	соответств.		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответств		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответств.		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответств		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответств		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответств		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответств		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответств		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие	соответств		

	одноразовых перчаток			
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответств.		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответств.		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответств.		
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: Сотрудники столовой соблюдают минимальные нормы. Из них только соответствует меню соответствующим требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все в норме

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

соц. персонал Гусь С.С.  
 род. обществ-ль Юсупова С. # [подпись]