

Акт проверки организации питания обучающихся

«24» 04 2025г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе: Представитель общественности Коголовская Валерия Павловна, соч. педагог Фруму С.С.

проведена проверка организации питания в школьной столовой по адресу ул. 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	соотв.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соотв.		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соотв.		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соотв.		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соотв.		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соотв.		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соотв.		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соотв.		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соотв.		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие	соотв.		


	одноразовых перчаток			
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соотв.		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соотв.		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соотв.		
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: Полное соответствие качества пищевой продукции и санитарно-гигиеническим.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Козаковская Валерия Павловна 
 Труш Светлана Сергеевна 