

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	соблюдается		
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: организация питания школьников соответствует САНПиЕ, хранение продуктов соответствует нормативным требованиям
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Жамакова Ю.А. [подпись]; Жамакова Е.А. Жамаков -;
Жамалова М.А. [подпись]

Акт проверки организации питания обучающихся

« 26 » 011 2025 г.

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

Валовой В.А. - социальный педагог

Абалаков Ю.А. - предметник РХ

проведена проверка организации питания Сайтатеевской

по адресу д. Советское, ул. Центральная, 24

Основание проведения 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), 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».