

## Акт проверки организации питания обучающихся

«28» 09 2023г.

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

Сиромова И. Н., Тершевская Е. О., Гармаша И. В.  
Терашкина Ю. А., Ахмедова Е. Д., Уразбахтина  
И. С.

проведена проверка организации питания МБОУ "Унит-Яунская СОШ"  
по адресу ул. 35 лет Победы 1/1

Основание проведения проверки контрольное мероприятие по выполнению  
Цель проверки: осуществление контроля за: качеством санитарно-гигиенических

- 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	✓		
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: Благодарим за вкусное меню (от малышей детей, спасибо, за вкусную пищу.) Очень уютная, чистая столовая.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: -

Члены комиссии:  
(Ф.И.О., подпись)

Сиромова Л.Н. - зав.  
Пермишина Е.О. - зав.  
Таршина И.В. - зав.  
Серовникова Ю.А. - зав.  
Ахмедова Е.Р. - зав.  
Уразбахтино Л.С. - зав.