

## Акт проверки организации питания обучающихся

« 26 » 04 2024 г.

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

Гаркина И.В., Крашinsky И.А., Ахмедова С.Д.

проведена проверка организации питания МБОУ Унит - Яунская СОШ  
по адресу 35 кат. Тобина 1/1

Основание проведения проверки ежемесячная / по плану

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)	за
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: ~

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: ~

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Гаршина И.В. - Буфет.  
 Герасимов И.А. - Зерн.  
 Александров Е.Д. - Буфет.



## Оценочный лист

Дата проведения проверки: 26.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Горюхино И.В. - Бух.  
Кривинская И.А. - СФ  
Ахмедов Е.Д. - СФ

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓

<input type="checkbox"/>	Б) нет		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
<input type="checkbox"/>	А) нет		
<input type="checkbox"/>	Б) да		✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
<input type="checkbox"/>	А) да		
<input type="checkbox"/>	Б) нет		✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
<input type="checkbox"/>	А) да		
<input type="checkbox"/>	Б) нет		✓
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
<input type="checkbox"/>	А) да		
<input type="checkbox"/>	Б) нет		✓
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
<input type="checkbox"/>	А) нет		
<input type="checkbox"/>	Б) да		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
<input type="checkbox"/>	А) да		
<input type="checkbox"/>	Б) нет		✓
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
<input type="checkbox"/>	А) нет		
<input type="checkbox"/>	Б) да		✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
<input type="checkbox"/>	А) нет		
<input type="checkbox"/>	Б) да		✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
<input type="checkbox"/>	А) нет		
<input type="checkbox"/>	Б) да		✓