

Акт проверки организации питания обучающихся

« 31 » 03 20 15 г.

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

Дзюбенко Д.А., Тошомова А.Е., Ахмедова Е.Д.
Мацунова Ю.А.

проведена проверка организации питания МБОУ "Уют-Яунская СОШ"
по адресу ул 35 лет Победы 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), 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: —

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Дзюбенко Д.А. — Дзюб

Жданова А.Е. — Ждан

Иксидова Е.Д. — Иксид

Лагунова И.А. — Лагу

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 31.03.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Дзюбенко Д.А. - [подпись]

Таширова А.Е. - [подпись]

Ахмедов В.Д. - [подпись]

Лагунова И.А. - [подпись]

| | 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 checked="" type="checkbox"/> |
| <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 checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| <input type="checkbox"/> | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| <input type="checkbox"/> | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <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 checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| <input type="checkbox"/> | А) да | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| <input type="checkbox"/> | А) нет | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <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 checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| <input type="checkbox"/> | А) нет | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Б) да | |