

Акт проверки организации питания обучающихся

«23» 11 2023г.

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

Окузшурова Ю.С., Сковородина М.Н.
Ахмедова Э.Р., Перашкина Ю.А.

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

Основание проведения проверки ежемесячное / 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)
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: Просят уменьшить количество порций для учащихся, чтобы хватало на всех, т.к. 21.11 - не хватало порций 11 кл.
 Дети худы 10 кл.

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Грузицкова Ю.С. - дир. -
 Саввакина М.Н. - зав. буфет.
 Ахмедова Е.Д. - зав. буфет.
 Крайнева Ю.А. - зав. буфет.

	<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	

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 23.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кузнецова Ю.С. — суфф —
Сквородина М.Н. — суфф —
Ахмедова Е.Д. — суфф —
Серебрякова Ю.А. суфф

	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	✓