

Акт проверки организации питания обучающихся

« 28 » 09 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:
*Беликовой Е.В., зам. директора, Петровой Л.Н., школьного педагога,
 Паранковой И.В., Дюжаровой Н.А., члена родительского общ-ва,*
 проведена проверка организации питания *МБОУ "Видярежская СОШ №3"*
 по адресу *р.п. Видяево, ул. Маяковского, д. №1*

Основание проведения проверки *контрактное обслуживание по выполнению санитарных правил и норм (составлено с нар. представителем (протокол от 21.09.2023))*

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	<i>соответствует нормам</i>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>соответствует нормам</i>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<i>соответствует нормам</i>		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответствует нормам</i>		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответствует нормам</i>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соблюдено</i>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			

4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдается</i>		
4.2	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соблюдается. Внешний вид сотрудников соответствует требованиям</i>		
4.3	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>соответствует нормам</i>		
4.4	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>+</i>		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	<i>достаточно наличие</i>		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	<i>наличие</i>		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>своевременно</i>		

ВЫВОДЫ: *замечаний нет*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: *нет*

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)

Баранкова И.С. Зав., член родительской общественности
Власова А.А. Зав., член родительской общественности
Великова Е.В. Зав., заместитель директора
Петрова Л.Н. Зав., социальный педагог