

Акт проверки организации питания обучающихся

«14» 02 2022г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:
Алиханбердиева И.Ю. зам. дир. Варшва Е.М. фригидия, Лавренко Е.Б., предста. выс. шк. обл. центр, Данил И.И. представители респ. общ. Бурляк С.В. предста. общ.
 проведена проверка организации питания МБОУ Зейская СОШ №3
 по адресу ул. Малюковского №1а, п.г.т. Зейский Ур.

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;

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

4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется, в наличие инструкции по их применению		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соблюдается личной гигиены сотрудников и соответствие внешнему виду		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	состояние столовой посуды удовлетворит.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	качество проверено, уборки проводятся, в наличии уборочный инвентарь		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	достаточно кол. во раздаточном инвентаре. Наличие одноразовых перчаток достаточно		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организация питьевого режима в обеденном зале хорошая, наличие столовых приборов		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	наличие утвержденного графика приема пищи с указанием кол. во питающихся по переменам		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	обеденный зал к приему пищи своевременно готов		

ВЫВОДЫ: Общественный контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, соответствие температуры блюд, соблюдение условий соблюдения требований СанПиН 2.1.8.2730-10.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: учитывать условия организации учебного питания в школьной столовой, удовлетворительными.

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)

А. Махвердиева И.И.	
Варниш Е.М.	
Лавренко Е.Б.	
Дин А.М.	
Бурик С.П.	