

« 28 » 09 2013 г. **Акт проверки организации питания обучающихся**

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

Геменовой О.Ф. зам. директора; Петровой Л.Н. соц. педагога
Баранковой М.С., Федорановой Н.А. членов родительской общ-ты
 проведена проверка организации питания областной школы искусств
 по адресу МБОУ «Белозерская СОШ №3», ул. Малюткина №12
 Основание проведения проверки квитанция

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

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

ВЫВОДЫ: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Гираничева Н.С. *[подпись]*

Агадарова Н.А. *[подпись]*

Семешова В.В. *[подпись]*

Александрова Л.А. *[подпись]*