

Акт проверки организации питания обучающихся
 «28» 04 2023г.

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

Баранкова Н.С., Дик А.М. члены родительской
общественности; Петрова Л.Н. социальной педагог.

проведена проверка организации питания МБОУ «Беловерский СОШ №3»
 по адресу п.г.т. Белый Яр, ул. Малковская, д. 11а

Основание проведения проверки _____

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)	в норме		
4.4	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да		
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: замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)

Петрова Л.Н. *Л.Н. Петрова*

Варламова Н.С. *Н.С. Варламова*

Рис А.М. *А.М. Рис*