

Акт проверки организации питания обучающихся

« 27 » сентября 2024 г.

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

Жапполова А.В., Тернова М.Б., Жайгалиева Э.К., Жусупов А.С.,
Тлягадарева О.В.

проведена проверка организации питания в МБОУ «Высокаинская СОШ»
по адресу п. Высокий Мкс, ул. Советская, д.34.

Основание проведения проверки в соответствии с утвержденным Графиком

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>в наличии</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, своевременно</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	<i>в наличии</i>	
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соблюдается, соответствуют</i>	
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>в удовлетворит. состоянии</i>	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>соответствует нормам</i>	
5	Организация приема пищи:		
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	<i>в достаточном количестве</i>	
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<i>соответствует нормам</i>	
6	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	<i>в наличии</i>	
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>соблюдается в соответствии с графиком</i>	

7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортимента 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	—		

Вывод: Организация питания обучающихся соответствует нормам и требованиям

Предложения: _____

Члены комиссии:

_____ Жаманкова А.В.
 _____ Тернова М.Б.
 _____ Байдалинова Э.В.
 _____ Косманов А.С.
 _____ Благодарова О.В.

Дир. Канюкова СВ
 Зам. Кайдалова Е.В.
 Зам. А.С. Косолов
 Зам. О.В. Плещинская
 Зам. Терехова И.Б.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	