

Акт проверки организации питания обучающихся

« 19 » 02 2025 г.

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

Железкова А.В., Жолдашова Э.В., Жасаланов А.С.,
Степанова С.Р., Тимодарёва О.В.
 проведена проверка организации питания МБОУ «Василиссеевская СОШ»
 по адресу Бурятия р-н, с. Васильевское, д. Советская, д. 37.
 Основание проведения проверки плановая

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	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременного, соблюдается		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдается		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соблюдается		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соблюдается, соответствует, удовлетворительно		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	удовлетворительно		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	проводятся, в наличии		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	в достаточном количестве, в наличии		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организовано		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует		

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: При проведении проверки каталогов родителей контролем маркировки не выявлено

Предложения: обновить посуду; по безопасности, купить второй комплект

Члены комиссии:

 А. В. Камышова
 Е. В. Кайданова
 А. С. Косоплов
 С. Д. Столковая
 О. В. Тяголодарева

А. В. Канюкова
Е. В. Файдамова
А. С. Косманов
С. П. Стовнова
О. В. Ткачова

Приложение 3
к приказу от 31.08.2023 г. № 489

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	✓
	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 <i>также дети отсутствуют</i>	☒
	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	☐