

## Акт проверки организации питания обучающихся

« 29 » 11 2023 г.

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

1. Фриско Юлия Владимировна, 2. Фиймурзаева  
Мадинат Ахерамиевна 3. Мирнская Ирина Павловна

проведена проверка организации питания МБОУ "Барсовское СОШ №1"  
по адресу ул. Барсова, ул. Московское шоссе, 9

Основание проведения проверки регионального комитета

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	соотв.		

	количеству рационов			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеет оформ.</i>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<i>соотв.</i>		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соотв.</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответ.</i>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соблюдена</i>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдена</i>		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>соответ.</i>		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соблюдена</i>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>сколов имеется.</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>инвентарь имеется уборка выполнена использовано</i>		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	<i>достаточно</i>		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<i>питьевой режим маркировка</i>		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи	<i>включены</i>		

	(с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение			
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>зал подготовлен</i>		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	<i>в наличии</i>		
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	<i>соблюдается</i>		
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	<i>соблюдается</i>		
7.4	Наличие оформленных ценников	<i>в наличии</i>		
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	<i>соблюдается</i>		

ВЫВОДЫ: Организация питания предоставляется в полном объеме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Френко Ю. В., Битмурзаева М. А.  
Алишанова С. Р.