

Акт проверки организации питания обучающихся

« 2 » август 2023г.

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

1. Ролли Анастасие Александровна
2. Сурталина Валерьевна

проведена проверка организации питания

по адресу Барсовская Алл-1, ул. Мостостроительной 9

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	<u>Соответствует</u>		

	количеству рационов			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>отсутствует</i>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<i>соответ.</i>		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответ.</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>выполняется.</i>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>есть.</i>		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соблюд.</i>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>всего отсутствует</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>проводятся уборки в соответствии с требованиями</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 организован</i>		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи	<i>есть.</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>соблюд.</i>		
7.4	Наличие оформленных ценников	<i>в наличии</i>		
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	<i>соблюд.</i>		

ВЫВОДЫ: *Ситуация питания подготовлена в полном объеме.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Сирота Е.В. Сирота

Роман А.А. Роман

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: *2 октября 2023г.*

Инициативная группа, проводившая проверку: *Тимова Э.В. Сурова Е.В.*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	