

Акт проверки организации питания обучающихся

«26» 10 2013г.

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

1. Аксенко С.И., 2. Шершнёва М.Ю., 3. Кодышев В.В.,
4. Колмсаарова Д.О., 5. Тарханова М.Т.

проведена проверка организации питания МБОУ "Барсовская СОШ №1"
по адресу Барсовская СОШ №1 ул. Мостостроителей, 9

Основание проведения проверки родительский контроль

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	<i>соответствует</i>		

	количеству рационов			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>стенд оформлен</i>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<i>соответств.</i>		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответств.</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответств.</i>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соблюдены</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>в наличии</i>		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соблюдены</i>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>сколов отсутств.</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>инвентарь имеется уборка выполнена качественно</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>в наличии</i>		

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

ВЫВОДЫ: Организация питания предоставляется в полном объеме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: /

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Кодяш (Кодяшев С.В.), Шереметьева И.В., Козлова Е.А., Козлова Е.А.
 (Лысенко С.И.) и Тарасова М.Р.