

## Акт проверки организации питания обучающихся

«26» 01 2023 г.

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

Жакина А.И.(6А), Насимова У.Ю.(6А), Тимшев Т.А.(62),  
Чернов А.В.(6Б), Миллер А.А.(6Б).

проведена проверка организации питания ШКОЛЫ БАРСОВАЯ СОШ № 2  
по адресу п. Барсово, ул. Машиностроительная 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>соответ.</i>		

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

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

**ВЫВОДЫ:** В столовой чисто, еда очень вкусная.  
Работники вежливые.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** \_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**

(Ф.И.О., подпись)

Наминова А.Н. (60), Наминова И.Ю. (60), Шурин  
Томов С.П. (62), Томов А.В. (60), Мисер А.А. (65)

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.01.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку: (законные представители) родители обучающихся?

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

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