

**Акт проверки организации питания обучающихся в
МБОУ «Русскинская СОШ»**

« 10 » 10 2017 г.

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

Председатель комиссии: Зорниченко Л.И. – и.о.директора
Секретарь комиссии: Мельникова В.Ю. – социальный педагог
Постоянные члены комиссии:
Макушина А.М. – член совета родителей
Никонова Е.В. – член совета родителей
Вылла Ю.С. – член совета родителей
Сумец Э.П. – медицинский работник

проведена проверка организации питания в МБОУ «Русскинская СОШ» по адресу д. Русскинская ул. Набережная д. 2.В

Основание проведения проверки контрольное мероприятие

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 количеству рационов	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»

2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да		МБОУ «Русскинская СОШ»
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	Нет		МБОУ «Русскинская СОШ»
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Нет		МБОУ «Русскинская СОШ»
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	Нет		МБОУ «Русскинская СОШ»

7.4	Наличие оформленных цепников	<i>нет</i>		МБОУ «Русскинская СОШ»
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	<i>нет</i>		МБОУ «Русскинская СОШ»

ВЫВОДЫ: *Замечаний нет.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: *нет*

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ:

Зорниченко Л.И. *[подпись]*
 Мельникова В.Ю. *[подпись]*
 Макушина А.М. *[подпись]*
 Никонова Е.В. *[подпись]*
 Вылла Ю.С. *[подпись]*
 Сумец Э.Н. *[подпись]*

Форма оценочного листа в МБОУ «Русскинская СОШ»

Дата проведения проверки: 10.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: кампания по контролю за организацией и качеством питания

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, по без учета возрастных групп	
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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
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
	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	