

**Акт проверки организации питания обучающихся
МБОУ "ФСОШ №2 с углублённым изучением отдельных предметов"**

« 13 » 05 2022 г.

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

Буцаева И.Р.
Сидорова С.В.
Козлова И.А.
Кузнецова Р.Р.

проведена проверка организации питания «Школа №2» МБОУ СОШ №2
 по адресу Кемь 17, п/г Радоговский

Основание проведения проверки Указание «Об организации Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся»

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	<i>соответ.</i>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>в наличии</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>нарушений нет</i>		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>в соответствии с норм.</i>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соответ.</i>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдается</i>		
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	виды буф. соот-т треб. Мн. человек себя-ем.		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	в норме		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в соот. с треб.		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	достаточна		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	метьевск. не имеет орна. шювак		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график утвержден.		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	есть		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции			
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции			
7.4	Наличие оформленных ценников			
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

ВЫВОДЫ: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Буцаев М.Р. *Буцаев*
 Сидорова С.В. *Сидорова*
 Прохоров М.А. *Прохоров*
 Ефимов Р.Р. *Ефимов*
 Озкокемелов Заурзаурович *Озкокемелов* *Зурзаурович* *Озкокемелов*

Форма оценочного листа
МБОУ "ФСОШ №2 с углублённым изучением отдельных предметов"

Дата проведения проверки: 13.05.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Сидорова С.В., Булатова И.Р.

Коновалов И.А. Кудряшова Р.Р.

	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
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	