

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

«26» февраля 2025 г.

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

Сидорова Н.А. - социальный педагог
Ермолова Р.В. - школьной медсестры
Ковалева А.И. - родителя 3Б класса
Кановащук И.А. - социальный педагог
 проведена проверка организации питания ООО «Семейное питание»
 по адресу ул. Мещеряковская, 17 МБОУ «ФСОШ №2 с углублённым изучением отдельных предметов»
 Основание проведения проверки указание

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>есть</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>норма</i> | — | — |
| 3.2 | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | <i>норма выше нормы</i> | — | — |
| 3.3 | Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации | <i>своевременно</i> | — | — |
| 4 | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1 | Соблюдение режима мытья рук обучающимися | <i>соблюдают</i> | — | — |
| 4.2 | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению | <i>в достаточном количестве</i> | — | — |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---|---|
| 4.3 | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока | соблюдается | - | - |
| 4.4 | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья) | норме | - | - |
| 4.5 | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря | исполн. требований | - | - |
| 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 | организована | - | - |
| 6 | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1 | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | есть | - | - |
| 6.2 | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком | норме | - | - |
| 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: Комиссией установлено, что пищеблок соответствует требованиям САН ПИИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить регулярно проводить акции для соблюдения правил гигиены и здоровья персонала

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Лавров Александр И.О.

Лоскутко Ф.Р.

Семин И.А.

Новикова А.И.

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

Дата проведения проверки: 26.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кобякова А.И. - родитель 3Б класса

Семин И.А. - родительский комитет

Коновалова И.А. - родительский комитет

Мясенко Т.В. - школьный фельдшер

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

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

Сидорова И.А. *И.А.*
 Ковалева С.А. *С.А.*
 Мещеряков Ф.Р. *Ф.Р.*
 Новикова А.У. - *Новикова*