

**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
Кановайцева И.А. - социальный педагог
 проведена проверка организации питания ООО «Семейное питание»
 по адресу ул. Маша, 17 МБОУ «Федоровское СОШ №2»
 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 выбрана</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	-	-	-

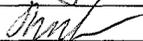
ВЫВОДЫ: Комиссией установлено, что пищеблок соответствует требованиям САН ПИИ

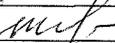
ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить регулярно проводить акции для соблюдения правил и здорового питания

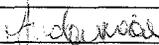
Члены комиссии:

(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:

Кобинаева 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	

