

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ _____ в МБОУ «Чебеньковская СОШ»

«3» сентября 2022 г.

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

Ивантасева Зарина Леоновна

Мельникова Анна Владимировна

Брекова Светлана Валерьевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МБОУ «Чебеньковская СОШ
по адресу(-ам):

Вренбургский р-н, п.Чебеньки, ул.Школьная, д. 7.

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

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.	соответствует	маршрут не изменен	
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	соответствует	нет	
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	соответствует	нет	
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	соответствует	нет	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	соответствует	нет	
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	соответствует?	нет	
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	соответ.	нет	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соответ.	нет	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соответ.	нет	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	соответ.	нет	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	соответ.	нет	
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	соответ.	нет	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды,	соответ.	нет	

6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	имеется	нет
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соответ.	нет
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	имеется	нет
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соответ.	нет
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соответ.	нет
7.4.	Наличие оформленных ценников.	имеются	нет
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соответ.	нет,

Выводы:

Условия соответствуют требованиям и нормам
Нарушения не выявлены, замечания
отсутствуют

Предложения: отсутствуют

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Брекова Светлана Валерьевна Бруф
Имангалета. Зарина Жановна Бруф
Жильникова Анна Владимировна Бруф
Дир-р Сул Сентюрине С.Б.

