

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 3_ в МБОУ «Шумаковская средняя общеобразовательная школа»**

«16» декабря 2022 г.

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

Шошина Людмила Михайловна – директор школы _____

Давыдова Наталья Геннадьевна - родитель _____

Лукиянчикова Светлана Николаевна - родитель _____

Жижелева Пелагея Вячеславовна - родитель _____

проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Шумаковская средняя общеобразовательная школа» _____

по адресу(-ам):

д. Большое Шумаково, д. 259 _____

Основание проведения проверки: _ проведение периодического внутреннего комиссионного контроля - плановая __

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 | - | -- |
| 2. | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой. | Имеется Имеется | - | - |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | Соответствует | - | - |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | Соответствует | - | - |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | Соответствует | - | - |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации. | Соответствует | - | - |

| | | | | |
|------|--|------------------------------|---|---|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | Соблюдается | - | - |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | Имеется | - | - |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока. | Соблюдается | - | - |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | Удовлетворительное | - | - |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | Удовлетворительное | - | - |
| 5. | Организация приема пищи: | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | Достаточно, перчатки имеются | - | - |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов. | Соблюдается | - | - |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | График имеется, соблюдается | - | - |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | Зал готовится своевременно | - | - |
| 7. | Работа буфета: (буфет отсутствует) | | | |
| 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:

Организация питания соответствует СанПиН, порции полновесные, температура при подаче блюд соответствует норме, температурный режим и режим проветривания соблюдается

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Директор школы
Родитель
Родитель
Родитель

Л.М. Шошина
П.В. Жижелева
С.Н. Лукьянчикова
Н.Г. Давыдова