

АКТ

периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ 1 в МБОУ «СОШ № 46»
«24» 10 2021г.

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

Иванов Д. И.
Ворожеева Е. В.
Иванов Д. А.
Зубко О. В. / Ташаева С. Н.

проведена проверка организации питания в МБОУ «СОШ № 46»

по адресу: бульвар Победы, 8

При проведении проверки присутствовали:

Алексеева И. С. зам. дир. по ВР
(должность)
Буряк А. А. организатор пит.
(должность)
(должность)

Цель проверки - осуществление контроля:

- 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	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте	+		

	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	+		
3.	Качество готовой продукции:	+		
3.1.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:	+		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5.	Организация приема пищи:	+		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	+		
6.	Соблюдение графика работы столовой:	+		
6.1.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	+		
7.2.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	+		
7.3.	Наличие оформленных ценников	+		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	+		

ВЫВОДЫ:

Приготовленная пища соответствует
 заявленному меню
 Все свеж приготовлено, вкусно
 и на чистейшем.
 Посуда чистая, обработка.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ворожобин С.В. *[Signature]*

Гармашева С.И. *[Signature]*

Иванов Д.И. *[Signature]*

Иванов Д.А. *[Signature]*
