

Акт
 периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
 № 2 в МБОУ «СОШ № 46»
«17» октября 2011 г.

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

Рева Мария Владимировна
Елоховой Елена Степановна
Маковецкой Елена Александровна

проведена проверка организации питания в МБОУ «СОШ № 46»

по адресу: бульвар Победы, 8

Цель проверки - осуществление контроля:

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


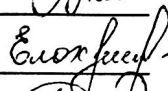
	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		<i>Трун</i>
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	+		<i>Трун</i>
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню	+		<i>Трун</i>
3.2.	Своевременность приготовления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

ВЫВОДЫ:

Организация работы соответствует всем
требованиям САНПиП. Заключенный акт ведется в
необходимых документах.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжайте работу на том же
уровне.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Рев М.В	
Елохова Е.С	
Маковская Е.А	