

Акт
 периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
 № 5 в МБОУ «СОШ № 46»
«16» марта 2021г.

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

Бойшишвили Елена Александровна
Рева Мария Владимировна
Васерман Анна Андреевна
Шевца Елена Александровна
Серебрякова Елена Алексеевна

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 | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню | ✓ | | |
| 3. | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню | ✓ | | |
| 3.2. | 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. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | ✓ | | |
| 6.2. | 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:

Соблюдаем все нормы САН.ПИЧ. Приготовление пищи осуществляем в соответствии с технологической картой. Соблюдаем КБЖУ всех блюд. Качественная обработка всех столовых приборов и посуды.
Выражаем благодарность поварам.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предлагаем работать так же продуктивно и успешно.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Резица И.И. 
Малева С. 
Большакова А. 
Маковецкая Е.А. 
Воскожан А.А. 
Колесова Е.А. 
Алексеева И.С. 