

АКТ

периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ 3 в МБОУ «СОШ № 46»

«30» мая 2018 г.

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

Тошаров Антон Игоревич

Бакуркин Кирилл Сергеевич

Клишдукова Татьяна Сергеевна

проведена проверка организации питания в МБОУ «СОШ № 46»

по адресу: бульвар Победы, 8

При проведении проверки присутствовали:

Бурик А.А.

организатор питания

(должность)

Алексеева И.С.

зам. дир. по ВР

(должность)

Задев Д.А.

педагог-организатор

(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:

Заявленное обременение соответствует
нормам.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: По мере возможности свои земельные
обременения снять.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бакуркин К.С.

Гонимов А.А.

Климушкина Т.С.

Аликина И.С.

Зарев Д.А.