

АКТ

периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ 1 в МБОУ «СОШ № 46»
«26» 10 2016г.

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

Иванова М.С., Макавина А.А., Виноградова С.А.,
Решетова Ю.С., Брашкова С.А., Исорерова С.В.,
Меркова Д.А., Чернышева М.А., Сухорукова О.О.,
Ткаченко Т.А.

проведена проверка организации питания в МБОУ «СОШ № 46»

по адресу: бульвар Победы, 8

При проведении проверки присутствовали:

Буряк Анна Александровна Зам. дир. по ВР.
(должность)
Алексеева Елена Сергеевна
(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	норма		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	норма		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	норма		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	норма		
3.	Качество готовой продукции:	норма		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню	норма		
3.2.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	норма		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:	норма		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	норма		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	норма		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	норма		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	норма		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	норма		
5.	Организация приема пищи:	норма		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	норма		
6.	Соблюдение графика работы столовой:	норма		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	норма		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	норма		
7.	Работа буфета:	норма		

7.1.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	норма		
7.2.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	норма		
7.3.	Наличие оформленных ценников	норма		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	норма		

ВЫВОДЫ:

Работа столовой организована четко и строго соблюдены все требования и нормы. Дети удовлетворены пищей и удовольствием.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Пригласить родителей на обед.

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Матвиенко С.А. *С.А. Матвиенко*

Знаменская С.А. *С.А. Знаменская*

Кузнецова Р.В. *Р.В. Кузнецова*

Чернышова М.А. *М.А. Чернышова*

Васенко Ю.В. *Ю.В. Васенко*

Мельникова С.С. *С.С. Мельникова*

Тюмакина А.И. *А.И. Тюмакина*

Туркова Ф.А. *Ф.А. Туркова*

Сухорукова О.О. *О.О. Сухорукова*

Мережова Е.В. *Е.В. Мережова*