

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ 3 в ОО

« 26 » 02 2021 г.

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

Жоссовой Дарьи Витальевны и
Панченко Екатерины Владимировны

проведена проверка организации питания в ШКОЛУ ООШ 14
основание проведения проверки поджелудочной железы

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- 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);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета.

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока Соответствие требований по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответствует		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	соответствует		

5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует		

Выводы

Контроль в МБОУ СОШ № 10 осуществляется в соответствии с нормами, административной инструкцией административно-общественной комиссии за организацией питания, выхода готовой продукции, за соблюдением гигиенических - санитарных норм

Предложения

Члены комиссии

Кривоша Дарья Владимировна
 Паченко Екатерина Владимировна