

Акт проверки организации и питания обучающихся

«05» дека 2024 г.

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

Теремковой В. П., Самойловой В. В. Семен-
киной С. В.

проведена проверка организации питания

МБДОУ «Медведенок»

по адресу: Сургутский район, с. Угут, ул. Молодежная 18а

Основание проведения

Проверки

по срокам

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;

В ходе проверки установлено:

| № п/л | Объект контроля | Соответствие нормам | Средства 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 оформленного стенда по организации питания в столовой | ✓ | | |
| 2.2 | Соответствие рационов питания примерному меню | ✓ | | |
| S | Качество готовой продукции: | | | |
| 3.1 | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | ✓ | | |
| 3.3 | 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 пищеблоке. 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 | + | | |
| 5.2 | Организация питьевого режима в с беден ном зале: наличие посуды, промаркированных подносов | + | | |
| 6 | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1 | Наличие 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 «при наличии»: | | | |
| 7.1 | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции | + | | |
| 7.2 | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции | + | | |
| 7.3 | Соблюдение условий хранения продукции | + | | |
| 7.4 | Наличие оформленных ценников | + | | |
| 7.5 | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены | + | | |

Выводы: В ходе проверки запланированной цели. Миссия выполнена полностью удовлетворительно. Деловые отношения с клиентами хорошие. Продукция хорошего качества.