

Акт проверки организации и питания обучающихся

«13» 05 2024 г.

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

Теклюева Н. П., Саломатова В. И., Селезнёва С. В.

проведена проверка организации питания

МБОУ «Медведевская»

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

Основание проведения

Проверки

по запросу

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	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 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 обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам)	+		
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 буфетной продукции	+		
7.4	Наличие оформленных ценников	+		
7.5	Соблюдение правил гигиены буфета	+		

Выводы: В ходе проверки все требования Сан.Эпид. соблюдены.