

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 1 в (наименование образовательной организации)**

МБОУ «Обаянская СОШ №1»

«19» сентября 20 г.

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

- 1. Радисовичева Т.Н. – зам. директора по УВР;*
- 2. Зинеддинис М.В. – социального педагог;*
- 3. Асеева И.И. – медсестра;*
- 4. Лукин А.И. – член совета ОУ*

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу(-ам):

г. Обаяно, ул. Труда, в/п

Основание проведения проверки: *плановое*

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- 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 (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | + | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | + | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 3. | Качество готовой продукции: | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в 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 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. | + | |
| 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) и его соблюдение. | + | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | + | |
| 7. | Работа буфета: | | |
| 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 сотрудником буфета правил личной гигиены. | + | |

ВЫВОДЫ:

Контроль качества и готов. продукции иная документация в соответствии с требованиями, наличие детей, работа буфета соответствует требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Вести работу с обучающимися и родителями по вопросам 8-11 классов
 19.09.23
 Александров Т.М.
 Александров И.В.
 Александр А.М.
 Александр И.И.

АКТ 1

**родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся
в МБОУ «Обоянская СОШ №1»**

| | | | | |
|------------------------------|------------------|---|-------|---------|
| Дата | 19.09 2023г | ФИО родителя (законного представителя) | Класс | Подпись |
| Перемена (время) | 4 11.30-11.50 | Лукина А.Н. | 6В | Лукина |
| Прием пищи (завтрак,обед) | обед | | | |

| | Что проверяли | Как оценить(поставить «V» в соответствующий раздел | | | Комментарии к разделу |
|----|---|---|--|-----------------------------|---|
| | | Есть, размещено на сайте школы ✓ | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет | |
| 1. | Наличие 10- дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором | Есть, размещено на сайте школы ✓ | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет | |
| 2. | Наличие меню на день и его соответствие 10-дневному меню | Есть, соответствует ✓ | Есть, но не соответствует | Нет | |
| 3. | Наименование блюд по меню | Холодная закуска | 1 блюдо | Основное блюдо | сум. каф. в 800.4 руб котлет рубль и 1/2 меш. кисл |
| | | салат | Гарнир | Напиток | |
| | | картошка | сок | яблоко | |
| 4. | Температура первого блюда | >70 | 70-50 ✓ | <50 | |
| 5. | Температура вторых блюд | >60 | 60-45 ✓ | <45 | |
| 6. | Полновесность порций | Полновесны ✓ | Кроме, | Выход по меню и по факту | |
| 7. | Вспросить мнение обучающихся. (Если не вкусно, то почему) | Вкусно ✓ | Не очень | Невкусно | |
| | Холодные закуски | ✓ | | | |
| | Первое блюдо | ✓ | | | |
| | Гарнир | ✓ | | | |
| | Напитки | ✓ | | | |
| 8. | Снятие пробы. Мнение родителей | Вкусно | Не очень | Не вкусно | |
| | Холодные закуски | ✓ | | | |
| | Первое блюдо | ✓ | | | |
| | Гарнир | ✓ | | | |
| | Напитки | ✓ | | | |
| 9. | Ваши предложения/пожелания/ комментарии | обед полновесный, вкусный | | | |