

Акт проверки №6
организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Лянторская СОШ№4»

«23» сентября 2022г.

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

Баяндина А. В., председатель Управляющего совета
Колчина В. О., председатель Совета родителей
Исламова В. А., член Совета родителей (5-11 классы)
Захарова О. Н., член Совета родителей (1-4 классы)
Целикова М. Н., председатель ПК
Гомонова С. И., заместитель директора
Руди Н. В., социальный педагог
Хусаинова А. У., медицинский работник,

проведена проверка организации горячего питания обучающихся по адресу г. Лянтор, 7 микрорайон.

Основание для проведения проверки плановая проверка согласно Графику работы Комиссии МБОУ «Лянторская СОШ№4» (приказ от 02.02.2022г. №60 «О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Лянторская СОШ№4», приказ от 09.09.2022г. «О внесении изменений»).

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;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- 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;
- работой буфета «при наличии».

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	соответствует		ОО Организатор питания
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		ОО Организатор питания
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соответствует		ОО Организатор питания
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		ОО Организатор питания
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		ОО Организатор питания
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		ОО Организатор питания
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			

4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		ОО Организатор питания
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		ОО Организатор питания
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответствует		ОО Организатор питания
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответствует не соответствует		ОО Организатор питания
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует не соответствует		ОО Организатор питания
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	соответствует		ОО Организатор питания
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		ОО Организатор питания
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует		ОО Организатор питания
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует		ОО Организатор питания










Выводы: выход готовых блюд соответствует технологическим картам, нарушений не выявлено

Предложения: для соблюдения принципов рационального сбалансированного питания, родителям рекомендуем вносить доплату за питание обучающихся, которым не оказывается социальная поддержка в виде двухразового питания

Приложения к акту: оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 листах, 1 экземпляр.

Дата 23.09.2022г.

Члены комиссии

	А. В. Баяндина
	В. О. Колчина
	В. А. Исламова
	О. Н. Захарова
	М. Н. Целикова
	Н. В. Руди
	А. У. Хусаинова
	С. И. Гомонова
	А. А. Джамирзоева

Ответственный за организацию питания
Заведующий производством