

**Акт проверки организации питания обучающихся
в МБОУ «Лянторская СОШ №3»**

30.03.2022г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:
 Лыско Т.Ю. - заместитель директора;
 Гридина Л.С. - медицинский работник (фельдшер);
 Луценко Е.А - социальный педагог;
 Черныш Л.М. - социальный педагог;
 Сумарокова С.В. - педагог ОО;
 Точиловская Т.Г. - педагог ОО;
 Тюленева О.Г.- представителей от родительской общественности.

Основание проведения проверки - по графику

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;
- санитарно - техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием 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	Да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
	Наличие оформленного стенда по да организации питания в столовой	Да		
	Соответствие рационов питания примерному меню	Да		
3	Качество готовой продукции:			
	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Да		
	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Да		
	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Да		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Да		
	Наличие моющих и чистящих	Да		

	средств на пищеблоке, инструкций по их применению			
	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	Да		
	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	Да		
	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да		
5	Организация приема пищи:			
	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	Да		
6.	Организация питьевого режима в обеденном зале:			
	наличие посуды, промаркированных подносов	Питьевой режим в обеденном зале Питьевой фонтанчик, кулеры		
7.	Соблюдение графика работы столовой:			
	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества обучающихся, согласно заявке по переменам) и его соблюдение	Да		
	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да		
8.	Работа буфета «при наличии»:			
	Наличие утвержденного да ассортиментного перечня буфетной продукции	Да		
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Да		
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Да		
	Наличие оформленных ценников	Да		
	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	Да		

Выводы:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Предложения:

1. Усилить контроль за внешним видом и личной гигиеной детей в столовой.

Члены комиссии:

Лыско Т.Ю. - заместитель директора

Гридина Л.С. - медицинский работник (фельдшер)

Луценко Е.А - социальный педагог

Черныш Л.М. - социальный педагог

Сумарокова С.В. - педагог ОО

Точиловская Т.Г. - педагог ОО

Тюленева О.Г.- представителей от родительской общественности

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Дата: 30.03.2022г.

Заведующая производством Верба Л.Л.