

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

в столовой MAOY COШ №3

«24» 02 2022.

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

Малыгина С.С. к.п. руководитель 5 кл.,  
Степановичева А.И. к.п. руководитель 4 кл.,  
Резниченко Евгения А. к.п. и 5 кл.,  
Александрова Т.А. председатель продкома  
школы

проведена проверка в столовой MAOY COШ №3

по адресу(-ам): ул. 48 звезда Волжск, 17

Основание проведения проверки: регулярный контроль

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.	+	.	
<b>2. Соответствие рационов питания утвержденному меню</b>				
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном месте; Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой.	+		
2.2.	Ученики группы продленного дня получают горячие обеды	+		
2.3.	Обеспечена возможность диетического питания	—		
2.4.	Школьники получают свежие овощи и фрукты,	+		

	соки не реже 3 раз в неделю			
2.5.	Проводится витаминизация блюд	+		
2.6.	Проводится йодирование продуктов питания	+		
2.7.	Периодичность смены блюд	+		
3.	<b>Качество готовой продукции:</b>			
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.	+		
3.4.	Качество приготовления блюд, по мнению школьников	+		
3.5.	Качество приготовления блюд, по мнению пед.персонала	+		
4.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>			
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.	Культура обслуживания учащихся и персонала школы	+		
4.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+		
4.6.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+		
5.	<b>Организация приема пищи</b>			

5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	—		
<b>6. Соблюдение графика работы столовой</b>				
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.	+		
<b>7. Работа буфета</b>				
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:**

Учесть замечания прошлой проверки, увеличить количество дней, когда дается овощи, фрукты. Больше блюд стали вкуснее готовить, ввели салат.

**Предложения:**

Достаточно вовремя мясо, примерно 10 дней, мясо в супе и оно невкусное. Не всегда поданы буточки как полагается: на буфете, буточки берут руками, деньги берут теми же руками. Необходимо соблюдать правила гигиены!

Члены комиссии:  
(ФИО, подпись)

Малкина С.С.  
Жуковская А.И.  
Жуковская Т.А.