

## Акт проверки организации питания обучающихся

«03» сентября 2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе: Манушина Т.Н.; Тыщенко А.Б.; Аджиниязова Д.М.; Мусалова С.Р.; Даутова Ш.И.; Лазарева С.В.; Петренко Н.А.; Янукович О.А.

Проведена проверка организации питания по адресу: пер. Валерия Лаба д.1; пер. Тюменский д.ба., ул.Строителей д.42.

Основание проведения проверки: Приказ № 21 от 09 января 2024 года.

**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/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	имеется		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соответствует		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	соответствует		

	реализации			
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответствует		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответствует		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	имеется		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	имеется		

**ВЫВОДЫ:** Технология приготовления блюд детского питания соблюдается; меню соответствует перспективному; выдача пищи осуществляется в соответствии с графиком выдачи пищи; качественно проведена генеральная уборка на пищеблоке.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** замечаний не зафиксировано

### Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Заместитель заведующего: Манушина Т.Н.

Заведующий хозяйством: Тыщенко А.Б.

Шеф - повар: Аджиниязова Д.М.

Медицинская сестра: Мусалова С.Р.

Медицинская сестра: Даутова Ш.И.

Родитель группа № 15: Лазарева С.В.

Родитель группа № 24: Петренко Н.А.

Родитель группа № 19: Янукович О.А.

