

Акт №2
периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
МБОУ «Обоянская СОШ №1»

« 22» декабря 2022 г.

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

1. Клещевникова Т.Н.- заместитель директора по УВР, ответственная за питание.
2. Переверзева М.А.- член Совета ОУ.
3. Яковлева Ю.С.- учитель - логопед.
4. Асеева И.М.- медсестра.
5. Заходякина И.А.- социальный педагог.

проведена проверка организации питания .

Основание проведения проверки: плановая проверка

Цель проверки: осуществление контроля за

- **за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день**
- **за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;**
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- **за организацией приема пищи обучающимися;**
- за соблюдением графика работы столовой;

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 ежедневного меню в доступном для ознакомления месте	имеется		
3.	Качество готовой продукции:			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	своевременно		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	соблюдается		
4.3.	Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соответствует		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	Достаточно, перчатки одноразовые имеются		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи	имеется		

6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	Своевременная подготовка		
------	---	--------------------------	--	--

ВЫВОДЫ:

- фактически выдаваемые блюда соответствуют утвержденному меню на текущий день;
- температуры блюд перед выдачей не ниже температуры подачи;
- блюда приготовлены с учетом соблюдения сроков реализации;
- режима мытья рук обучающимися соблюдается;
- внешний вид сотрудников пищеблока аккуратный;
- режим питания обучающихся соблюдается;
- прием пищи обучающимися организован в соответствии с графиком.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


1.Классным руководителям 1-11 классов :

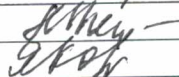
- продолжать проводить разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей(законных представителей) о необходимости горячего питания во время пребывания в ОУ;
- осуществлять ежедневный контроль за приемом пищи обучающимися.

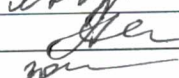
2.Классным руководителям 9 -11 классов вести работу по увеличению охвату горячим питанием обучающихся.

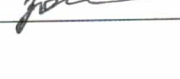
3.Комиссии продолжать работу по контролю за качеством приготовляемых блюд и соблюдением их нормы.


Члены комиссии:



Клещевникова Т.Н.


Переверзева М.А.


Яковлева Ю.С.


Асеева И.М.


Заходякина И.А.