

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

13» марта 2023г.

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

1. Шимчевникова Т. М. - зам. директора по УВР.
2. Мано-Валова М. А. - член Совета ОУ.
3. Зюрова Ю. С. - учитель-логопед.
4. Захаркина И. В. - социальный педагог.
5. Деева И. М. - медсестра

проведена проверка организации питания .

Основание проведения проверки: плановая проверка

Цель проверки: осуществление контроля за

- ⊙ 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 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.	<i>соответствует</i>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений).	<i>в наличии</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>соответствует</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>соответствует</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<i>соответствует</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	<i>соблюдается</i>		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	<i>соблюдается</i>		

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соблюдается		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	соблюдается		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение.	есть в меню		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	своевременно		
7.	Работа буфета:			
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: 1. Питание осуществляется в соответствии с графиком питания, количество питающихся соответствует заявленному. Организация питания и санитарно-гигиенические условия столовой хорошая

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. Руководителю столовой поручить работу по утверждению состава горячих блюд и напитков обучающихся 9-11 классов

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Шенцевичева Т.Н. | |
| 2. Зюродякина И.В. | |
| 3. Зюродякина Ю.А. | |
| 4. Насева И.Н. | |
| 5. Шаповалова И.А. | |