

Акт № 5

проверки организации питания воспитанников МБОУ «Нижнесоргымская СОШ» филиал «Тром-Аганская начальная школа-детский сад»

«29» января 2025 г.

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

Председатель комиссии: Волынская И.В., директор филиала

Секретарь: Прямушко В.В., кладовщик

Члены комиссии:

Сопочина М.П., родитель

Григори А.С., родитель

Козлова Е.В., медицинская сестра

проведена проверка организации питания в МБОУ «Нижнесоргымская СОШ» филиал
«Тром-Аганская начальная школа-детский сад» по адресу: п.Тром-Аган, ул.Центральная д.2

Основание проведения проверки: Приказ № 74/01 -п от 02.09.2024 года «О создании
Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в
МБОУ «Нижнесоргымская СОШ» филиал «Тром-Аганская начальная школа-детский сад»

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 санитарно-гигиенических условий
работы буфета «прием пищи»

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	Соответствует		
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 реализации	Своевременно		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Соблюдается		
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	Соблюдается		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	Соответствует		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Соответствует Имеется		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	Достаточно В наличии		

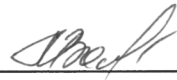
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Имеется		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Имеется		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Своевременно согласно графику		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	Отсутствует		
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Отсутствует		
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	Отсутствует		
7.4	Наличие оформленных ценников	Отсутствует		
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	Отсутствует		

ВЫВОДЫ: 1. Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

2. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

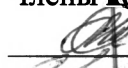
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

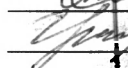
Члены комиссии:

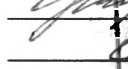
Председатель комиссии:  Волынская И.В., директор филиала

Секретарь:  Прямушко В.В., кладовщик

Члены комиссии:

 Сопочина М.П., родитель

 Григори А.С., родитель

 Козлова Е.В., медицинская сестра