

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ / в МБОУ «СОШ №33»**

09» октября 2020 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
*зам. директора по воспитательной работе Корнилова Е. С.
соц. педагога - Ребнико Н. А. и пр. сестра Корникова,
референт: Миславский А. А., Педотимкина Е. С.*

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу(-ам): *г. Курск, ул. Мещеряковская, д. 6А*

Основание проведения проверки: *плановая*

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)
6.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	—	—	—
7.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	<i>меню имеется</i>	—	—
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>рацион соответствует</i>	—	—
8.	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>т° блюд соответствует</i>	—	—

3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	соблюдается	-	-
9.	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.	имеются	-	-
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соответствует	-	-
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	удовлетв.	-	-
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	удовлетв.	-	-
10.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	достаточно перчатки имеются используются		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	используются соблюдается		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	график имеется соблюдается	-	-
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	зал готовится своевременно	-	-
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	имеется перечень	-	-
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соблюдается	-	-
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соблюдается	-	-
7.4.	Наличие оформленных ценников.	имеются	-	-
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соблюдается	-	-

ВЫВОДЫ:

Организуемая работа соответствует нормам СанПиН. Перечень требований, касающихся условий работы, соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

7

Члены комиссии:

(ФИО,
подпись)

Зам. директора МБОУ
Медведева
Сек. метод.
Родименко
Директор
Зам.
Мухоморова
Зам.
Труфанова