

Акт проверки организации питания обучающихся

«20» 09 2024г.

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

Киселева Т.Е., Садриев М.В.,  
Рудыкин С.В.

проведена проверка организации питания МБОУ «Самоево СОШ №1»  
по адресу Керрская 7

Основание проведения проверки плановая проверка

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 потребления; их
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние 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 качества потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и согласия их родителей или иных законных представителей; с
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

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	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	да		
3	Качество готовой продукции:			

3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответств.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответств.		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организов.		
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	соответств.		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	имеется		



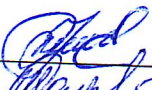
7.2	Соблюдение сроков реализации продукции	сроков буфетной	соблюдено		
7.3	Соблюдение хранения продукции	условий буфетной	соблюдено		
7.4	Наличие ценников	оформленных	имеются		
7.5	Соблюдение буфета гигиены	сотрудником правил личной	соблюд.		

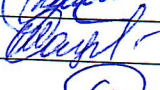
ВЫВОДЫ: Все соответствует норме  
предложения нет


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Киселева З.Е. 

Савицкая М.М. 

Дудкина С.В. 

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	



<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет

Содружество м.п. *Содружество*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

20.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	



<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) да	
<input type="checkbox"/>	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	
<input type="checkbox"/>	Б) да	нет

Киселева Г.Е. 

Акт проверки организации питания обучающихся

«20» 09 2024 г.

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

Савельева Светлана Сергеевна  
Колода Валентина Анатольевна

проведена проверка организации питания

по адресу ул. Сидорова д.д

Основание проведения проверки

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 потребления; ИХ
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.; ДЛЯ
- 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 качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей согласия их родителей или иных законных представителей; И С
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

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	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	да		
3	Качество готовой продукции:			



3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	да		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	да		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	да		

7.2	Соблюдение сроков реализации продукции	сроков буфетной	да		
7.3	Соблюдение хранения продукции	условий буфетной	да		
7.4	Наличие ценников	оформленных	да		
7.5	Соблюдение буфета	сотрудником правил личной гигиены	да		

ВЫВОДЫ: замечаний нет; нарушениями в организации школьного питания не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Савкина С.Р.  
Кемерс В.И.


Савкина С.Р.



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Савиленко С.Р. 

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

<input type="checkbox"/>	А) да	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input type="checkbox"/>	А) да	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) да	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	<i>да</i>
<input type="checkbox"/>	Б) да	



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: *КШ* *Келого*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
	<input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	да
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	да
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	да
	<input type="radio"/> Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да
	<input type="radio"/> Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

<input checked="" type="radio"/>	А) да	да
<input type="radio"/>	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input checked="" type="radio"/>	А) да	да
<input type="radio"/>	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input checked="" type="radio"/>	А) нет	да
<input type="radio"/>	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="radio"/>	А) да	да
<input type="radio"/>	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="radio"/>	А) нет	да
<input type="radio"/>	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input checked="" type="radio"/>	А) нет	да
<input type="radio"/>	Б) да	да
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input checked="" type="radio"/>	А) нет	да
<input type="radio"/>	Б) да	0