

Акт проверки организации питания обучающихся МБОУ «Угутская СОШ»

« 14 » марта 2022 г.

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

Титомир Татьяна Григорьевна заместитель директор – председатель комиссии

Члены комиссии :

- Компанеец Ирина Валерьевна Социальный педагог
- Гузовский Юрий Александрович Представитель родительской общественности
- Давидюк Анатолий Васильевич Представитель родительской общественности
- Гайнулина Венера Альфредовна Заведующий библиотекой
- Лебедева Анастасия Викторовна кладовщик
- Кнурева Наталья Николаевна Медицинская сестра

проведена проверка организации питания МБОУ «Угутская СОШ»

по адресу с. Угут, ул. Львовская, 26, с. Угут ул. Лесная, 1а

Основание проведения проверки приказ №141/1 от 07.02.2022 контроль организации питания обучающихся

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;
- 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 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 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	<u>Соответствует</u>		

2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>Имеется</u>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<u>Соответствует</u>		
3	<u>Качество готовой продукции:</u>			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<u>Соответствует</u>		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>Соответствует</u>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>Сроки соблюдены</u>		
4	<u>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</u>			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>соблюдено</u>		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Имеется</u>		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>соблюдено</u>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>состояние</u> <u>удовлетворительно</u> <u>е</u>		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>Качество</u> <u>удовлетворительно</u> <u>е, инвентарь</u> <u>имеется</u>		
5	<u>Организация приема пищи:</u>			
5.1	Достаточность			
	раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	<u>Инвентарь имеется</u> <u>в достатке,</u> <u>перчатки имеются</u>		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<u>имеется</u>		
6	<u>Соблюдение графика работы столовой:</u>			

6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	<u>Имеется</u>		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<u>Соблюдено</u>		
7	<u>Работа буфета «при наличии»:</u>			
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: Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.3590-20. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2022 г.- имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии - Титомир Т.Г.

Члены комиссии: - Компанеец И.В.

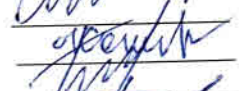
- Гузовский Ю.А.

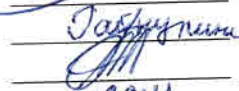
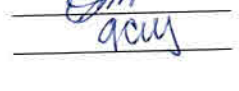
- Давидюк А.В.

- Гайнулина В.А.

- Лебедева А.В.

- Кнурева Н.Н.



Форма оценочного листа МБОУ «Угутская СОШ»

Дата проведения проверки: 14.03.2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Титомир Татьяна Григорьевна заместитель директор – председатель комиссии

Члены комиссии :

- | | |
|---------------------------------|---|
| - Компанеец Ирина Валерьевна | Социальный педагог |
| - Гузовский Юрий Александрович | Представитель родительской общественности |
| - Давидюк Анатолий Васильевич | Представитель родительской общественности |
| - Гайнулина Венера Альфредовна | Заведующий библиотекой |
| - Лебедева Анастасия Викторовна | кладовщик |
| - Кнурева Наталья Николаевна | Медицинская сестра |

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