

Акт проверки организации питания обучающихся

«22» февраля 2022г.

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

Лупикова Е.Е., Шарапова И.Б., Гамидова Н.И., Перевязко З.Х., Шаула В.А.,
Отинова О.В

проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Аист»
по адресу ул. Молодежная 10

Основание проведения проверки контроль организации и качества питания

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;
- 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;

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>Соответствие/не соответствие</u>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>Соответствие/не соответствие</u>	<i>Срок устранения 28.02.22</i>	<i>Тимофеев В.В. завед.хоз.</i>
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие	<u>Соответствие/не соответствие</u>		

	одноразовых перчаток			
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Соответствие/не соответствие		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Соответствие/не соответствие		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Соответствие/не соответствие		

ВЫВОДЫ: Качество питания в МБДОУ г/с «Аист»
соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.35.90.
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить соблюдать все
требования СанПиН и инструкции.

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Аришкова С.В. [подпись]; Макарова Н.Б. Макара
Ташарова Н.Н. [подпись] Архипова С.В. Архипова В.В. [подпись]
Овчинкова О.В. [подпись]

Акт проверки организации питания обучающихся

«11» февраля 2022г.

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

Лупкиова Е.Е., Шарапова И.Б., Доценко Н.Г., Перевязко З.Х., Разова Е.Ю.,
Отинова О.В

проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Аист»
по адресу ул. Молодежная 10

Основание проведения проверки контроль организации и качества питания

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;
- 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;

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

	одноразовых перчаток			
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Соответствие/не соответствие		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Соответствие/не соответствие		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Соответствие/не соответствие		

ВЫВОДЫ: Качество питания в МБДОУ г/е «Амет» соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.3.124.3590-20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Необходимо соблюдать все требования СанПиН и санитарии

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

Алексеева Е.Е.  Маранова И.Б. Шаров
 Демкина М.Т.  Арибутова З.Л. Га Вурба С.Н. Раз
 Оганова Р.В. 