

## Акт проверки организации питания обучающихся

«06» февраля 2023г.

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. Таёжная ба

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</u> /не соответствие		
2.2	Соответствие рационов питания примерном меню	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленном меню	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие 60 очного инвентаря	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздаточного. Наличие одноразовых перчаток	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<u>Соответствие</u> /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	

ВЫВОД: Качество питания в МБДОУ д/с. "Аист" соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.259

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Наладить соблюдение все требования по СанПиН и инструкциям

Члены комиссии:

(Ф.И.О.подпись) Лаврова Е.Е. Сережа Маранова Н.Б. Марко  
Тамара К.В. Тит Терехово З.А. Иван, Магма В.А.  
Александр Смирнов П.В. Сур

Акт проверки организации питания обучающихся  
«16» феврал

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

Лупикова Е.Е., Шарапова И.Б., Перевязко З.Х., Шаула В.А., Отиное  
проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Аист» по адре  
Молодежная 10

Основание проведения проверки контроль организации и качества пи

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом пит  
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потр  
ния; - условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;  
трудниками столовой; - наличием и состоянием санитарной одежды  
трудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи; - вкусовыми и  
почтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством пол  
ляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их р  
телей или иных законных представителей; - информированием родителей  
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	Ответственные за устранение нарушения(Ос организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			

	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
	Соответствие рационов питания примерном меню	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
Качество готовой продукции:				
	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленном меню	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:				
	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
Организация приема пищи:				
.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздаточного. Наличие одноразовых перчаток	<u>Соответствие</u> /не соответствие		
.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<u>Соответствие</u> /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	

ВЫВОД: Комитетом по контролю в МБДОУ «С/СШ № 1» выполнены мероприятия и приобретены СанПиН № 2.3/2.4.3590-20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить приобрести все требования СанПиН и инструкции

Члены комиссии:  
(Ф.И.О. подпись)

Лукинова Е.Е.	
Шаранова Н.Б.	
Сервезко З.П.	
Розова Е.Ю.	
Ошимова О.В.	