

Акт проверки организации питания обучающихся

«17» июля 2022г.

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

Мироншикова Л.В., Шарипова И.Б., Розенко Н.Г.,
Шутова В.А., Абдурахманова З.Т.

проведена проверка организации питания

по адресу ул. Молодежная 10

Основание проведения проверки контроль организации и качества

Цель проверки: осуществление контроля за:

питанием

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

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

ВЫВОДЫ: Качество питания в МБДОУ д/с "Аист" соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.25.90-20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжать соблюдать все требования СанПиН и инструкции

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)

Мироносицкая Л.В. *МВ*

Шаранова Н.Б. *Шаран*

Долженко М.Г. *МГ*

Шагина В.А. *ША*

Абдурахманова З.Т. *АТ*