

Акт
периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 4
в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении
«Уланковская основная общеобразовательная школа
Суджанского района Курской области»
15 декабря 2023 г.

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

- председателя комиссии Козловой В. В. – заместителя директора по УВР,
Шатохиной С. Н. – и. о. директора школы, Марухненко И.В. – общественного
инспектора по охране прав детства, Поповой Е. П. – повара школьной столовой,
Малоед К. О. – председателя родительского комитета, проведена проверка
организации питания в МКОУ «Уланковская основная общеобразовательная школа»
по адресу: Курская область, Суджанский район, с. Уланок, ул. Школьная, 6

Основание проведения проверки: ежемесячный контроль качества питания.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

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

	6.1. Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+		
	6.2. Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		
7.	Работа буфета:			
	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.	-		

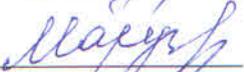
ВЫВОДЫ: Школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Претензий со стороны членов комиссии нет. У компании можно разработать технологические карты

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: добавить в рацион фрукты

Председатель комиссии  Козлова В. В.

Члены комиссии:

 Шатохина С. Н.

 Марухненко И. В.

 Попова Е. П.

 Малоед К. О.