

Акт проверки организации питания обучающихся

«19» августа 2024г.

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

Лупикова Е.Е., Шарапова И.Б., Перевязко З.Х., Кирилова Ю.Е., 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	Соответствие/не соответствие		
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 примерном 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 раздаточного. Наличие одноразовых перчаток	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<u>Соответствие/не соответствие</u>		

