

Акт проверки организации питания обучающихся

«25» декабря 2024г.

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

Лупикова Е.Е., Шарапова И.Б., Гамидова Н.И., Перевязко З.Х., Абдурахманова З.Г. Отинова О.В проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Аист» по адресу ул. Таёжная 6а

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 заявленному 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 г.е. Амет соответствует нормам и требованиям СанПиН 2312.4.33.90-20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжать соблюдать все требования СанПиН и инструкции

Члены комиссии:

(Ф.И.О.подпись) Лутикова Е.Е. Шеф Макарова И.Б. Ураков  
Абдураманова З.Т. Шеф Ситикова О.В. Сит

Акт проверки организации питания обучающихся  
«6» декабря 2024г.

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

Лупикова Е.Е., Шарапова И.Б., Перевязко З.Х., Абдурахманова З.Г., 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</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 заявленному 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 уборочного 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 МБДПУ г.с. Акмет соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Исследовать и соблюдать все требования СанПиН и инструкций

Члены комиссии:

(Ф.И.О. подпись)

Ахметова Е.С. Ефенд Маратова И.Б. Мухоморова З.А. Ахметова Н.С. Ахмет