

Акт проверки организации питания обучающихся

«19» июня 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе: Шарапова И.Б., Перевязко З.Х., Разова Е.Ю, Отинова О.В. проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Аист» по адресу ул. Молодежная 10

Основание проведения проверки контроль организации 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;

п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения(ОО" организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рацион	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			

В ходе проверки становлено:

2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
22	Соответствие ракионов танияп м оммснто	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
3	Качество гоаяоной продукции;			
	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленном 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 григотонления блюд, с учетом соблюдения сронон реализашти	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4Л	Соблюдение режима м рук обучающимнся	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке. инструкций по их применению	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
43	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока,, Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие скпштов, качество мытья	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
4,5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного ин вентаря	<u>Соответствие/не соответствие</u>		
5	Организация приема лиши:			

5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздаточного, Наличие одноразовых бумажных тарелок	Соответствие/не соответствие		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Соответствие/не соответствие		
Соблюдение графика работы столовой:				
6.1	Наличие утвержденно графика приема пищи (с указанием количества питающихся по персонам) его соблюдение	Соответствие/не соответствие		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с гра- фиком	Соответствие/не соответствие		

ВЫВОД Кассетно-механический АИБДОРУ «Асмет»
соответствует нормам и требованиям СанПиН 1.3.12.4.35590-20
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ исполнить все требования
СанПиН и инструкций

Члены комиссии: Шаранова И. Б. Шареев
 (Ф.И.О.) Селиванов В. З. Андр.
Лаврова Е. Ю. Варф.
Смирнова Р. В. Дмитр.