

Акт проверки организации питания обучающихся
«07» марта 2025г.

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 ба

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/не соответствие</u>		
2.2	Соответствие рационов питания примерному 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 60 очного 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>		

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. "Аист" соответствует нормам и требованиям СанПиН 24.36.48-20
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Исследовать соблюдение всех требований СанПиН и инструкций.

Члены комиссии:

(Ф.И.О.подпись) Алексеева Е.С. (подп.) Марченко И.Б. (подп.)
Гришкова И.И. (подп.) Горелов Р.И. (подп.) Александрова
З.И. (подп.) Смирнова Т.В. (подп.)

Акт проверки организации питания обучающихся
«21» марта 2025г.

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	<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/не</u> соответствие		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленном меню	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздаточного. Наличие одноразовых перчаток	<u>Соответствие/не</u> соответствие		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<u>Соответствие/не</u> 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 СМБДУ г. Арктик соответствует нормам и требованиям СанПиН 2.4.3.618.20

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжать совершенствовать все требования СанПиН и инструкции.

Члены

КОМИССИИ: Анникова Е.С. Орлов, Макарова Н.Б. Марко-
Андреевский З.А. Сид. Рудникова Н.С. Коз. Мисенинкова
А.В. Гал

