Акт проверки организации питания обучающихся

«28» 11 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:
Зубковой О.Ч., Абельдиновой Л.Р., Успенской Ю.Р.
Гайнуллиной Д.Р.
проведена проверка организации питания МБДОУ д/с «Северное сияние»
по адресу г. Нижнесортымский ул. Северная д. 35; Дорошина д. 5а
Основание проведения проверки комиссия по контролю 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	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания	да		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	да		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока :			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеются		

4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	сколы отсутствуют		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	дезсредства нет		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2	Организация питьевого режима: наличие посуды, промаркированных подносов	да		
6	Соблюдение графика выдачи и приёма пищи:			
6.1	Наличие утвержденного графика выдачи и приема пищи	да		
6.2	Своевременная подготовка помещений к выдаче и приему пищи в соответствии с графиком	да		

ВЫВОДЫ: В ходе проверки замечаний не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложений не поступало

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)
Зубкова С.Ч. соц. Абдельдинова А.Э. Лабутков Д.И.
Ахметова Ф.Р.