

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки
организации питания № 1 в МОУ НОШ № 10**

«17» 09 2024г.

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

Председатель комиссии: Фоминский Т.А.
Члены комиссии: Борзиков Т.Е., Кавенный Т.А.,
Шелеповичева Е.Е., Лосев А.Ю

проведена проверка организации питания в отделении МОУ НОШ № 10
 по адресу: Иркутская область, Тулунский район, п. Центральные мастерские,
 ул. Докучаева, дом 2.

Основание проведения проверки: плановая

Цель проверки: осуществление контроля за:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;

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>норма</u>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>+</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>+</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>+</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>+</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	<u>+</u>		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+		
6.	Соблюдение графика работы столовой:	+		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение.	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		

Выводы:

В ходе проведенной проверки, осмотрами выявлены все требования выполнены, порядок соответствующий предоставленному меню. Соответствие соблюдению столовой, соответствует всем нормам.

Предложения:

Президентом комиссии: Астахова Т. А. - г. г.

Члены комиссии: Березина Т. С.

ФИО, подпись: Камашева Т. А. Каф
Мамедовская Э. С. Каф
Лосева А. Ю. Каф