

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки  
организации питания № 2 в МОУ НОШ № 10**

«19» 12 2024г.

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

Председатель комиссии: Тенякова Т.А.  
Члены комиссии: Борзенко Т.С., Колмошова Т.А.,  
Лаврова А.Ю., Шелевникова Е.С.

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:

То ищаме организационно-кадровые мероприятия, что реализованы  
 не полностью, обеспечивается меню, которое при необходимости будет органи-  
 зовано в соответствии с требованиями санитарии. Также мы рассуждаем  
 по организации и планированию. Задачами к организации  
 не выполняем.

Предложения:

не выполняем.

Председатель комиссии: Тютюнова Т.А. - *[подпись]*

Члены комиссии:

Борзунова Т.С. *[подпись]*

Калашникова Т.А. *[подпись]*

ФИО, подпись)

Лосева А.Ю. *[подпись]*

Шемелева Е.С. *[подпись]*