

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки
организации питания № 3 в МОУ НОШ № 10**

«14» сентября 2025г.

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

Председатель комиссии: Тихонов С. А.
Члены комиссии: Бердник С. С., Колесникова С. А.,
Лосева А. Ю., Шандринова 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: шаговая

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

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:

По итогам родительского контроля было отмечено, что уровень организации питания в столовой соответствует требованиям санитарно-эпидемиологического надзора, остается добровольно руководить работой персонала.

Предложения:

Председатель комиссии: Жемцова Т.А. проф
 Члены комиссии: Борзенко Т.С. БИ
 Каленкина Т.А. каф
 ФИО, подпись) Лосева А.Ю. Лосева
 Семеновна Е.С. каф

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки
организации питания № 3 в МОУ НОШ № 10**

«14» апреля 2025г.

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

Председатель комиссии: Тихонов С. А.
Члены комиссии: Бердико Т. С., Колесникова Т. А.,
Лосева А. Ю., Шандринова 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: шаговая

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