

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 1 в МБОУ «Клюквинская средняя образовательная школа»**

«15» декабря 2022 г.

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

Председателем комиссии Епишевой С.А.
Членами комиссии Трубинова Д.В., Ткачевой О.А.,
Давыдовой И.С., Митовой З.В., Выхуловой Ю.В.,
Большаковой И.Н.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МБОУ «Клюквинская СОШ
по адресу(-ам):

Курская обл., Курский р.-н, п. Сахаровка, д. 15.

Основание проведения проверки: контроль за соблюдением правил
организации и качества питания
общественного питания

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;
- за работой буфета.

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>соотв.</u>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			

2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	имеется		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	соотв.		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	соотв.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	соотв.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	соотв.		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	соотв.		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	имеется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соотв.		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	обнаружены сколы на 3-х тарел.	февраль 2023 г.	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	удовл.		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	имеется в полном объеме		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	соотв.		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	имеется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	график соблюд.		
7.	Работа буфета: буфета нет			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	Z		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.			
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.			
7.4.	Наличие оформленных ценников.			
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.			

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: рекомендовать администрации школы выделить денежные средства для замены посуды со сколами.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Давыдова И.С.	
Смирнова С.А.	
Гвоздева Д.А.	
Бельмакова И.Н.	
Уткин Ю.В.	

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 2 в МБОУ «Клюквинская средняя образовательная школа»**

«20» 04 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председателя комиссии Ершиевой Э.А.
Членов комиссии Трубинова Д.В., Гвоздевой О.А.
Давыдовой И.С., Титовой Э.В., Викторовой Р.В.,
Бриллиантовой И.И.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МБОУ «Клюквинская
СОШ»
 по адресу(-ам): Курейская обл. Курейский р-он, п. Рахсаревка, 9.15

Основание проведения проверки: контроль за соблюдением
правил организации и качества
питания согласно графику

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;
- за работой буфета.

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>соотв.</u>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			





2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	<i>имеется</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>соотв.</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>соотв.</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<i>соотв.</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	<i>соотв.</i>		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	<i>соотв.</i>		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	<i>имеется</i>		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	<i>соотв.</i>		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	<i>сколов нет, качество</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	<i>уборок нет.</i>		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	<i>имеется в полном объеме</i>		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	<i>соотв.</i>		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	<i>имеется</i>		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	<i>график соблюдается</i>		
7.	Работа буфета: <i>буфета нет.</i>			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	<i>7</i>		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.			
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.			
7.4.	Наличие оформленных ценников.			
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.			

ВЫВОДЫ:

Работа по учетному вопросу в ходе
кампании 15.12.22 года проведена в полном
объеме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Давыдова И.С.	
Синица В.А.	
Бельмакова И.И.	
Минина Ю.В.	
Торжеева О.А.	