

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

№ 1 в МБОУ «Пыбьинская средняя школа»  
(наименование образовательной организации)

№ 10 2022г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Бурдакова О.В., зам. директора по ВР
2. Кореланова Л.В., учитель нач. классов
3. Локмессарева Л.Ф., повар
4. Трошина А.В., родитель
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 88

Количество посадочных мест в обеденном зале: 80

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов			<u>32</u>	<u>100%</u>
обучающиеся 5-9 классов	<u>50</u>	<u>100%</u>		
обучающиеся 10-11 классов	<u>6</u>	<u>100%</u>		

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

завтраки - 32  
обеды 1-4 кл. - 32  
обеды младшеклассники 5-11 кл. - 27

Дополнительная информация:

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соответ.
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соответ.
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		+
2.	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		соответ.
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		соответ.

5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		
<b>6</b>	<b>Информационная открытость образовательной организации:</b>		
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:		+
6.2.	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		+
6.3.	состав бракеражной комиссии;		+
6.4.	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		+
6.5.	ежедневное меню;		+
6.6.	время приема пищи;		+
6.7.	материалы по культуре питания.		+
7.	<b>Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).</b> Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных) _____		
7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.		

<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>	
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	+
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	соотв.
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).	соотв.
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	соотв.
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	+
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	соотв.
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>	
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	+
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	+
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).	соотв.
<b>5.</b>	<b>Работа буфета (заполняется при наличии буфета):</b>	
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34(прилагается)	
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	




Требность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Ассортимент блюд соответствует меню.  
Прием пищи осуществляется в соответствии  
с графиком. Замечаний нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Бурдакова О. В. 
2. Корпакова Л. В. 
3. Пономарева Л. Т. 
4. Прокина Н. В. 