

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

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

«18» января 2024г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Бридакова О.В. зам. директора по ВР
2. Берепанова Л.В. учитель нач. классов
3. Льномаева Л.П. повар
4. Трочкина А.В. родители
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 79

Количество посадочных мест в обеденном зале: 80

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	<u>23</u>	<u>100</u>		
обучающиеся 5-9 классов	<u>49</u>	<u>100</u>		
обучающиеся 10-11 классов	<u>7</u>	<u>100</u>		

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

обеды 1-4 кл. - 23 чел.
обеды многодетные (5-11 кл.) - 26 чел.

Дополнительная информация:

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
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.	Качество готовой продукции:		
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.

3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
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).		соответ.
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		соответ.
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.		соответ.
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».		+
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		соответ.
4.	Организация приема пищи:		
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 человеческого достоинства (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		+
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):		
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствуют запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 (прилагается)		
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.		

5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.			
6	Информационная открытость образовательной организации:			
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.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями _____ (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.			

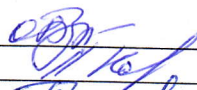
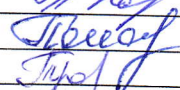

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование
Требуется морозильная камера	

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Ассортимент блюд соответствует меню.
Питательной ценности организован.
Замечаний нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

- 1. Вилдакова О. В. 
- 2. Корепанова Л. В. 
- 3. Пономарева Л. Т. 
- 4. Тронина Н. В. 