

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 11 в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №57»**

« 14 » марта 2025 г.

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

Жилина О.А. – директор школы
Сидельникова Г.В. – зам. директора по УВР
Некрасова Е.С. – учитель начальных классов
Снигур Ю.Е. – социальный педагог
Третьякова А.Н. – учитель технологии
Креницына Н.М. – родитель

Проведена проверка организации питания в отделении «Средняя общеобразовательная школа №57», по адресу: г. Курск, ул. К. Воробьева, 13

Основание проведения проверки: оценка качества питания в школьной столовой

Цель проверки: осуществление контроля

- 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	Соответствует нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
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).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
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.	+		
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.	+		
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 (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+		
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: Организация горячего питания на момент проверки соответствует требованиям СанПиН

Члены комиссии:

Жилина О.А. _____
 Сидельникова Г.В. _____
 Некрасова Е.С. _____
 Снигур Ю.Е. _____
 Третьякова А.Н. _____
 Криницына Н.М. _____