

**Акт проверки №7 организации питания обучающихся в МБОУ
«Лянторская СОШ №5»**

19.03.2025г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе: Резеповой П.Д.- медицинского работника, Коптевой Е.Н. - заместителя директора, Провоторовой А.А., Фатьяновой В.В., Мухамадиевой В.В., Хабибуллиной Э.Т. представителей родительской общественности проведена проверка организации питания _ в МБОУ «Лянторская СОШ №5» по адресу _ г. Лянтор, 4 микрорайон, строение 26

Основание проведения проверки приказ по МБОУ «Лянторская СОШ №5» от 30.08.2024г. №874 «О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году» по графику _.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения(О/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	да		

3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	да		
5.2	Организация питьевого режима	да		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	да		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		

В школьной столовой на 19 марта 2025 года было предложены 11 видов меню (завтрак 1-4 классы, завтрак 5-11 классы, завтрак 5-11 классы с родительской доплатой, обед для 1-4 классов, обед для 5-11 классов с родительской доплатой, завтрак для детей с сахарным диабетом, обед для детей с сахарным диабетом, полдник для детей с сахарным диабетом, завтрак для детей, страдающих аллергией на куриный белок, обед для обучающихся 2 смены). Меню с визуализацией блюд, предварительно было выставлено на информационном сайте

2. В соответствии с выбором родителей (законных представителей) меню для обучающихся 1-11 классов и льготной категории соответствует - 2 варианту.

3. Была проведена дегустация приготовленной пищи членами комиссии полдника для 6-7 классов (льготная категория – булочка улитка с сыром, чай с сахаром, Имунеле с витаминами D3. D6 + лактобактерии, кондитерское изделия. Дотация- каша молочная вязкая из геркулеса со сливочным маслом, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с сахаром). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества приготовленной пищи не нарушены, соответствуют предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. В столовую учащиеся входят только с классным руководителем. И взрослые и дети моют руки с мылом. Для мытья рук имеются достаточное количество раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

4. В пищеблоке нарушений не выявлено. Все соответствует нормам СанПиН.

5. На столах в обеденном зале чисто, используются хлебницы, салфетницы. Посуда чистая, без сколов.

6. На раздаче выставлены контрольные блюда.

ВЫВОДЫ:

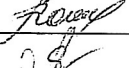
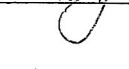
1. В ходе проверки нарушений не выявлено

2. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. По существу проверки предложений не поступало.

Члены комиссии:

	Резепова П.Д.- медицинский работник школы
	Коптева Е.Н. - заместитель директора
	Провоторова А.А.- представитель родительской общественности
	Фатьянова В.В. - представитель родительской общественности
	Хабидуллина Э.Т. - представитель родительской общественности
	Мухамадиева В.В.. - представитель родительской общественности

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Дата: 19.03.2025г.

Заведующая производством  Коробко Е.В.