

**Акт проверки №9 организации питания обучающихся в МБОУ
«Лянторская СОШ №5»**

24.04.2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе: Давлетшиной И.Ф.- медицинского работника, Коптевой Е.Н. - заместителя директора, Халиковой Л.Р. – заместителя директора, Саляхутдиновой А.С. – социального педагога, Бадмаевой Ц.Б. - члена совета родителей, Ашуровой Д.С. – члена совета родителей, Фаткуловой Д.М. – члена совета родителей - проведена проверка организации питания _ в МБОУ «Лянторская СОШ №5»

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 30.08.2023г. №805 «О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2023-2024 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(ОО/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 24 апреля 2024 года было предложены 12 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)1-4 классы, 5-11 классы), 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 школьном 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 завтрака для 1-4 классов нелюбимой категории (огурец свежий (порционно), плов из птицы (бедро), хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с сахаром, Имунелле с витаминами D3B6 + лактобактерии . 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:

Давлетшина И.Ф. Давлетшина И.Ф. - медицинский работник школы
Коптева Е.Н. Коптева Е.Н. - заместитель директора
Халикова Л.Р. Халикова Л.Р. - заместитель директора
Саляхутдинова А.С. Саляхутдинова А.С. - социальный педагог
Фаткулова Д.М. Фаткулова Д.М. - представитель родительской общественности
Бадмаева Ц.Б. Бадмаева Ц.Б. - представитель родительской общественности
Ашурова Д.С. Ашурова Д.С. - представитель родительской общественности

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Дата: 24.04.2024г.

Заведующая производством



Коробко Е.В.