

## Акт проверки организации питания обучающихся

«25» 10 2024 год

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

Представители родительской общественности:

- 1.Идиятова Ольга Александровна
- 2.Миндиярова Анастасия Александровна
3. Амаханова Елена Валентиновна
4. Солиева Мадина Бегалиевна

Представители администрации учреждения:

- 1.Усольцева Наталья Валентиновна, старший воспитатель
- 2.Баишева Миляуша Рафитовна, специалист по охране труда

Представители педагогического коллектива:

1. Хмарская Лидия Нажатовна, социальный педагог
- 2.Крощенко Оксана Борисовна, воспитатель

Представители администрации учреждения

- 1.Сажко Юлия Григорьевна, заместитель заведующего.
- 2.Травкина Ольга Павловна, заместитель заведующего.

«25» 10 2024 год проведена проверка организации питания обучающихся в МБДОУ детский сад «Белоснежка»

По адресу: Сургутский район, п. Солнечный, пер. Трассовый 7а

Основание проведения проверки: проверка по графику работы общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся. Проведение Общественного контроля осуществляется 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;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками пищеблока;
- 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;
- соблюдением графика выдачи пищи на пищеблоке;
- соблюдением питьевого режима.

**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                                                | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 2     | Соответствие рационов питания утвержденному меню:                                                                 |                                             |                                      |                                                               |
| 2.1   | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой                                                     | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 2.2   | Соответствие рационов питания примерному меню                                                                     | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 3     | Качество готовой продукции:                                                                                       |                                             |                                      |                                                               |
| 3.1   | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                                               | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 3.2.  | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                                         | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 3.3   | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                                         | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 4     | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:                                                                 |                                             |                                      |                                                               |
| 4.1   | Соблюдение режима мытья рук обучающимися                                                                          | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 4.2   | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                                       | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 4.3   | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 4.4   | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)                                                     | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |
| 4.5.  | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                          | - <u>Соответствует</u><br>-Не соответствует |                                      |                                                               |

|     |                                                                                                |                                                |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|--|
| 5   | Организация приема пищи:                                                                       |                                                |  |  |
| 5.1 | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток            | -Соответствует<br><del>-Не соответствует</del> |  |  |
| 5.2 | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов       | -Соответствует<br><del>-Не соответствует</del> |  |  |
| 6   | Соблюдение графика работы пищеблока:                                                           |                                                |  |  |
| 6.1 | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся) и его соблюдение | -Соответствует<br><del>-Не соответствует</del> |  |  |
| 6.2 | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком               | -Соответствует<br><del>-Не соответствует</del> |  |  |

ВЫВОДЫ: \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: \_\_\_\_\_

1.Идиятова О.А.

2.Миндиярова А. А.

3.Амаханова Е. В.

4.Солиева М. Б.

5.Усольцева Н. В.

6.Баишева М. Р.

7.Хмарская Л.Н.

8.Крощенко О. Б.

9.Травкина О.П.

