

проверки организации питания в Акт № 9
Школа с/п.п. Камшино
(наименование общеобразовательного учреждения)

Основание проверки – Положение об организации питания обучающихся

Цель проверки – проверить качество приготовления школьных обедов в общеобразовательном учреждении

Состав комиссии:

Шадрина В.Р., начальник управления образования Невьянского муниципального округа, председатель комиссии:

Зыкина О.М., инженер управления образования Невьянского муниципального округа, секретарь комиссии;

Татаурова Т.А., заместитель начальника управления образования Невьянского муниципального округа;

Матвеева Е.В., директор муниципального учреждения «Комбинат Юность» Невьянского муниципального округа;

Представитель родительской общественности из состава бракеражной комиссии каждого учреждения Анжуринская Н.В.

Руководитель учреждения Сорокопедов И.П.

Формы проведения проверки:

-наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств при входе в школьную столовую;

-соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;

-наличие и качество полного пакета документов по организации питания;

-наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;

-контроль соответствия рационов питания согласно утвержденному меню;

-проверка качества готовой продукции и температурного режима подачи блюд;

-режим работы пищеблоков;

своевременное размещение ежедневных меню на сайтах образовательных учреждений, типовых (двухнедельных) меню и календарей питания;

-сроки прохождения гигиенического обучения и вакцинации против инфекционных заболеваний персонала пищеблоков;

-охвата обучающихся горячим питанием.

Выводы по работе комиссии:

1. Визуальный осмотр обеденного зала показал соответствие санитарно-гигиеническим нормам. Состояние и количество столового и кухонного оборудования и инвентаря соответствует требованиям санитарных правил;

(соответствует/не соответствует)

2. Меню в полной мере соответствует разработанному 2-х недельному меню (комплета

(соответствует/не соответствует)

радиолы, макароны отварные, консервы витаминизированные, хлеб пшеничный)

Меню подписано директором школы. В том числе меню для учащихся с ОВЗ.

Завтрак
3. Обед соответствует качеству, вкусовые качества хорошие, требования к детскому

(соответствует/не соответствует)

диетическому меню соблюдены.

4. Блюда по температуре соответствует требованиям. Накрытие происходит за

(соответствуют/не соответствуют)

3 минут до перемены.

5. Работникам столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартук, перчатки.
6. Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами.
7. Ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются и соответствует предписанным правилам и нормам.
(соответствует/не соответствует)
8. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции.
9. Охват питанием составляет 95% обучающихся.
10. Своевременное размещение ежедневных меню на сайтах образовательных учреждений, рейтинга общественной оценки организации питания обучающихся, типовых (двухнедельных) меню и календарей питания.
11. Представлены результаты опроса учащихся и их родителей по вопросам качества питания.
12. Предложения общеобразовательного учреждения по улучшению качества школьного питания разнообразить рацион блюд
13. Предложения предприятия, предоставляющего услуги школьного питания отсутствуют
14. Предложения управления образования Невьянского муниципального округа по вопросам улучшения качества школьного питания отсутствуют

Председатель комиссии Шадрина В.Р. Шадрина В.Р. (начальник УО)

Члены комиссии:

Зыкина О.М. Зыкина О.М

Матвеева Е.В. Матвеева Е.В.

Представитель родительской общественности из состава бракеражной комиссии

Руководитель учреждения Скороходов М.Л. Скороходов М.Л.

Начальник