

УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ ХМР
«ООШ им.бр.
Петровых с.Реполово»
_____ М.И. Клименко
Приказ № 108 - О
от « 31 » августа 2022 г

Акт проверки организации питания обучающихся
МКОУ Ханты-Мансийского района «ООШ им. бр. Петровых с.Реполово»
Дата проверки: 26.05.2023 г.

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да	+	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	+	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	+	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	+	

	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	+	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	+	
	Б) нет		
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет	+	
	Б) да		
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	+	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	+	
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	+	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет	+	

	Б) да		
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	+	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	+	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) нет	+	
	Б) да		
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) нет		
	Б) да	+	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	+	
	Б) да		
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	+	
	Б) нет		
19	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	+	
	Б) хорошее		

	В) неудовлетворительное		
20	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		
	А) да	+	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами?		
	А) да		
	Б) нет	+	
22	Соблюдаются сроки реализации продуктов?		
	А) да	+	
	Б) нет		
23	Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?		
	А) да		
	Б) нет	+	
24	Имеются документы подтверждающие качество и безопасность продуктов		
	А) да	+	
	Б) нет		


Выводы: питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.


Рекомендации по итогам проверки:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии:  Сотникова О.Ф.

 Сургутскова А.М.

 Харькова В.А.