

проверки организации питания в Акт № 1  
МБОУ СОШ 1 Невьянского МО  
(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

Руководитель учреждения Капишева Людмила Владимировна

**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 (Людмила

(соответствует/не соответствует)

Свинок, каша, суп, чай с лимоном, хлеб пшени-  
чный витаминизированный)

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

3. Обед соответствует качеству, вкусовые качества хорошие, требования к детскому (соответствует/не соответствует) диетическому меню соблюдены.

4. Блюда по температуре соответствуют требованиям. Накрытие происходит за 3 минут до перемены.  
(соответствуют/не соответствуют)

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 98% 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 добавить в рацион питания фруктов, овощей
13. Предложения предприятия, предоставляющего услуги школьного питания необходимо заставить соблюдать в меню отменен.
14. Предложения управления образования Невьянского муниципального округа по вопросам улучшения качества школьного питания внимательно рассмотреть, провести проверку, добавить в рацион материалы по производству пищи, систематизировать работу образовательных учреждений.

Директор  
МБУ СОШ № 1  
Невьянского ГО.  
от родительского  
комитета

Косов  
Усов

Директор МБУ «Комбинат Юность» ММО С.В. -  
Матвеев С.В.  
инициатива управления образовательными учреждениями  
Матвеев З.О.

В. Матвеев  
Матвеев С.В.