Утверждаю
Директор МОБУ Новобурейской
СОШ №3 Туманов Д.Н.

Задание для представителей родительской общественности, входящей в мобильную группу общественного контроля организации и качества питания в МОБУ Новобурейской СОШ № 3

Задание 1. Контроль распределения функциональных обязанностей

Дата 15.10.2021

Классы 2,3,4, 5-11

Режимный момент завтрак, обед
(второй завтрак, перемена)

Проверяемый организатор питания Александрова Е.А.
(Ф.И.О)

Проверяющие: Лисная С.А, Старокуч Е.А., Хурулова С.А., Никифорова Ф.Ю., Денисова С.М.

(Ф.И.О членов мобильной группы от родительской общественности)

предмет контроля	оценка (по 5-бальной)	замечания
Подготовка помещения к приему пищи	5	нет
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи	5	нет
Работа по окончанию приема детьми пищи	5	нет
Дегустация меню	5	нет

Задание 2. Контроль сервировки стола.

замечаний нет

Дата 15-10-2021

«15» 10 2021 г.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки
организации питания № 1
в МОБУ Новобурейской СОШ № 3

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Мирзоева Фатима Юрьевна
Лисовой Светлана Анатольевна
Сторожук Елена Анатольевна
Гурулова Сохибкамал Нематжановна
Анисова Елена Михайловна

проведена проверка организатора питания в ОУ **ИП «Александрова Е.Н.»**

Основание проведения проверки: плановая

Цель проверки - осуществление контроля :

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соотв-е нормам	Срок устр-я выявл-х наруш-й	Отв-й за устран-е наруш-я (ИП Александрова Е.Н.)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	+		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+		
5.	Организация приема пищи:			

	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментногоперечня буфетной продукции.	+		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+		

ВЫВОДЫ:

Замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Разбить комплексный обед на компоненты и указать стоимость каждого. Дети не все едят комплексные обеды, хотят выбор приготавливаемых блюд

Члены комиссии: (ФИО, подпись)

Лисовая С.Н.

С.Я. Бурулева

Е.М. Денисова

Никифорова Е.Ю.