

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МАОУ СОШ 31**

« 11.01 » 2024 г.

Мною Остриковой Любови Сергеевны
89189416965 проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

МАОУ СОШ 31 по контролю за организацией и качеством питания
основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского
контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- 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);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета*.

* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

| №п/п | Объект контроля | Соответствие нормам, требованиям | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения |
|------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Соответствие количества питающихся заявленному количеству | + | | |
| 2 | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. | + | | |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню | + | | |
| 2.3. | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой | + | | |
| 2.4. | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food» | + | | |
| 3 | Качество готовой продукции | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному 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 пищеблоков 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, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) | + | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья) | + | | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря | + | | |
| 5 | Организация приема пищи | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) | + | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов | + | | |
| 6 | Соблюдение графика работы столовой | | | |

