

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

« 30 » 01 2014 г.

Мною Максимовой Марины Александровны  
89528778910 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	Ответственные 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	✓		

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		C		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		✓		
Работа кухни					
7.1.	Наличие утвержденного меню	Наличие меню	Наличие меню	Наличие меню	Наличие меню
7.2.	Соблюдение сроков реализации блюд	Соблюдение сроков реализации блюд	Соблюдение сроков реализации блюд	Соблюдение сроков реализации блюд	Соблюдение сроков реализации блюд
7.3.	Наличие оформленного меню	Наличие оформленного меню	Наличие оформленного меню	Наличие оформленного меню	Наличие оформленного меню
7.4.	Соблюдение санитарных норм	Соблюдение санитарных норм	Соблюдение санитарных норм	Соблюдение санитарных норм	Соблюдение санитарных норм

Выводы

*Очень вкусно готовят, претензий к стоимости не имею.*

Предложения

Представитель  
родительской  
общественности

*Мед.*  
ПОДПИСЬ

*Марияшария С.А.*  
ФИО телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

ПОДПИСЬ

ФИО телефон