

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

Мною Боровицкой Анной Николаевной «25» 04 2022 г.  
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	✓		
<b>2</b>	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
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»	✓		
<b>3</b>	<b>Качество готовой продукции</b>			
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	✓		
<b>4</b>	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
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	✓		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
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	✓		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			

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	<b>Работа буфета</b>	при буфета	наличии	при буфета в ОО убрать сроки
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	✓		
7.3.	Наличие оформленных ценников	✓		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	✓		

**Выводы**

*Этикетка составлена согласно меню, в соответствии с правилами буфета.*

**Предложения**

Представитель  
родительской  
общественности

*[Подпись]*  
\_\_\_\_\_

подпись

*Беновская А.У.*

ФИО

телефон

*8-918-218-20-32*

Представитель  
общеобразовательной  
организации

*[Подпись]*  
\_\_\_\_\_

подпись

*Муромова О.В.*

ФИО

телефон