

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

« 17 05 » 2022 г.

Мною Тамаровой Василии Владимировны

89002910764

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	X		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	X		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	X		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	X		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	X		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	X		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	X		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	X		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	X		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	X		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	X		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	X		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	X		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	X		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	X		
6	Соблюдение графика работы столовой	X		

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	X		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	X		
7	Вопросы			
7.1	Наличие утвержденного ассортимента блюд и напитков			
7.2	Соблюдение сроков реализации блюд и напитков			
7.3	Наличие тарелок, стаканов, столовых приборов			
7.4	Соблюдение санитарных требований к посуде			

Выводы

Обед соответствует утвержденному меню. Все блюда вкусны.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

[Подпись]
ПОДПИСЬ

Тамара П.С.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

[Подпись]
ПОДПИСЬ

Муверова О.И.
ФИО телефон