

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

« 25 » 12 2023.

Мною Ломачко Тамара Евгеньевна
8918-044-61-13 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	✓		

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	✓		

Выводы

*Меню соответствует санитарно-гигиеническим нормам.
 Подготовка посуды соответствует нормам.*

Предложения

Внести в меню сладости.

Представитель
 родительской
 общественности

ИИ-

 ПОДПИСЬ

Кашенко Т. Е. 8918-044
 61-13
 ФИО телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации

 ПОДПИСЬ

ФИО

телефон