

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

Мною Нароженковой Е.М.

« 8 » 10 2021 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	соответ.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответ.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответ.		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюд.-я		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюд.-я		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошее		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточ.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале, наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			

