

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

Мною Максимкина Мария Александровна « 13 » 10 2021 г.
89528178910 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 - ет		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	да		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответ - ет		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ - ет		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ - ет		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответ - ет		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюд - ен		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	да		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошее		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	да		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	нет		
6	Соблюдение графика работы столовой			


6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	да		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		
7	Работа буфета	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки	
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

Предложения


Больше фруктов, разнообразие блюд

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО телефон