

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

Мною Скородумова Марина Артемовна « 20 » 10 2024 г.  
8-918-5435484 (ФИО полностью, контактный телефон) проведена проверка организации питания в

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	соотв.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соотв.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соотв.		
3.	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соотв.		
4.	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соотв.		
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)	соотв.		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соотв.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соотв.		
5.	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
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	есть		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да		
7	<b>Работа буфета</b>	при буфета	наличии	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**

*можно убрать кашу и рыбу, заменить  
24-го февраля*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Представитель  
родительской  
общественности

*[Подпись]*  
\_\_\_\_\_

*Скорода М.С.*  
ФИО

телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

*[Подпись]*  
\_\_\_\_\_

*Машуринский К.А.*  
ФИО

телефон