

Акт периодической внутренней проверки организации питания
 В МАГУ СОШ 31

« 18 » 09 2019 г.

Мною *Евгения Евгеньевна*

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

МАГУ СОШ 31

по контролю за организацией и качеством питания

основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского

контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

предварительным заказом;
 соответствием фактически выдаваемого меню на текущий день и
 примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день и
 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 питаюшимися;

организацией приема пищи обучающимися;

соблюдением графика работы столовой;

-работой буфета*.
 * при наличии буфета

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Сотрудники	Срок устранения	Сотрудники	Срок выявления	Устранение	Ответственный за
1	Сотрудники количества питающихся	Сотрудники					
2	Сотрудники рациона питания утвержденному меню:	Сотрудники					
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	Сотрудники					
2.2.	Сотрудники ежедневного меню питания	Сотрудники					
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Сотрудники					
2.4.	Сотрудники меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	Сотрудники					
3	Качество готовой продукции						
3.1.	Сотрудники фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Сотрудники					
3.2.	Сотрудники температуры блюд перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Сотрудники					
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Сотрудники					
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала						
4.1.	Сотрудники режима мытья рук обучающимися	Сотрудники					
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инвентарий по их применению	Сотрудники					
4.3.	Сотрудники личной гигиены сотрудниками	Сотрудники					
4.4.	Сотрудники столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Сотрудники					
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Сотрудники					
5	Организация приема пищи						
5.1.	Доступность раздаточного инвентаря (посуда для инвентаризации подаяния салатов, тарелки и т.д.)	Сотрудники					
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Сотрудники					
6	Сотрудники графика работы столовой						

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	при наличии буфета		
7	Работа буфета	при наличии буфета в ОО убраться при отсутствии сроки		
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента переня буфетной продукции			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3.	Наличие оформленных ценников			
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

Выводы

Примечания

Представитель
политической
ответственности

Представитель
общеобразовательной
организации

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ОИФ

ОИФ

нофедон

нофедон

Машуринский К.А.

Федотов Е.И.