

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

Мною Жашниченко Е.Е. « 20 » 09 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	соотв.		
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»	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	да		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
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)	выполнено без скол.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	чисто		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	дост.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	да		
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 буфета	наличии	при 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

Дети не очень нравятся меню.. лучше убрать рыбу, убрать пшеничную и овсяную крупу. Больше фруктов. Убрать соус и подливки. Дети не любят соус

Представитель
родительской
общественности

подпись



ФИО

Кашиниченко ЕЕ

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись



ФИО

Машурин К.В

телефон