

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

Мною Чилишча Любовь Сергеевна « 02 » 12 2021г.
89186858812 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	соответств.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответств.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответств.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответств.		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответств.		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответств.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответств.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответств.		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответств.		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответств.		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответств.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответств.		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соответств.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответств.		
6	Соблюдение графика работы столовой			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответств		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответств		
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			

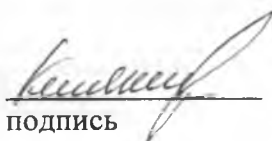
Выводы

Служба посетившая школьную столовую чисто, вкусно, все соответствует нормам

Предложения

Открыть буфет и готовить первое

Представитель
родительской
общественности


подпись

Клещиков А.С. 89486858812
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Мешков Н.Л. 84182270503
ФИО телефон