

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

Мною Беловицкой Анной Николаевной «4» 12 2024.
8-918-218-22-42 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			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответствует		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соответствует		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
6	Соблюдение графика работы столовой			

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

соответствует индивидуальной смете. Притом все в соответствии с требованиями.

Предложения

просьба возобновить работу буфета.

Представитель
родительской
общественности


подпись ФИО

8-918-218-20-82
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись ФИО

89182270503
телефон

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

Мною Володарева Тамара Александровна «6» 12 2021 г.
8.9.183459559 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			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответствует		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соответствует		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
6	Соблюдение графика работы столовой			

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

Соответствует индивидуальной меню.
 Металлы в соответствии с требованиями

Предложения

Организовать работу буфета

Представитель
 родительской
 общественности

В.А. Коробова Т.А. 89183459559
 подпись ФИО телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации

М.И. Мещеряков Н.П. 89182270503
 подпись ФИО телефон