

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

« 04 » 02 2025 г.

Мною Сергей Александрович Сергеевич 89180754970
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МАОУ СОШ 31 по контролю за организацией питания
качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения
телефонного контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предва-
рительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и при-
мерному 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 нор- мам, требованиям	Срок устранения выявленных наруше- ний	Степень устранения шестая
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организа- ции питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций го- товых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед вы- дачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающи- мися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчат- ки, халаты)	+		

4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком			
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

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон



AnyScanner



AnyScanner