

« 20 » 02 2025.

Мною Горюхино Марино Евгеньевна  
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в 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 | Отсутствие устранения нарушения |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 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 организации 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 готовых блюд заявленному меню                       | ✓                                |                                      |                                 |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (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 обучающимися                                                  | ✓                                |                                      |                                 |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению               | ✓                                |                                      |                                 |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) | ✓                                |                                      |                                 |

|      |                                                                                                             |                    |                                          |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|--|
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                                               | ✓                  |                                          |  |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                    | ✓                  |                                          |  |
| 5    | <b>Организация приема пищи</b>                                                                              |                    |                                          |  |
| 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    | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>                                                                   |                    |                                          |  |
| 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    | <b>Работа буфета</b>                                                                                        | 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

*Накормили хорошо!*

*Спасибо поварам!*

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

*Гордеев М.Е.*

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон



AnyScanner



AnyScanner