

Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания
Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 8

МБОУ Бабин Елена Васильевна «23» января 2024 г.
89182731009

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в
МБОУ СОШ 8 г. Белореченска 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.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания приличному 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	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	+		

Выводы

В столовой чисто, обед был горячим, суп гороховый с затежкой, курица, кефир свежий. Работники столовой в спец. одежде, доброжелательной командой.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

[Подпись]
подпись

Добин
ф.и.о.

Представитель
общеобразовательной
организации

[Подпись]
Подпись

О.С. Курьванова
ф.и.о.