

20.07

**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**

Мною Кубашин Марина Арсеновна «10» 07 2024 г.
89183388676

(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 цикличному 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	+			
	Работа бюджета	при бюдж.	ежедневн.	при отсутствии бюджета - ОК	ежедневн. строк
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции				
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции				
	Наличие фирменных ценников				
	Соблюдение сотрудниками бюджета правил личной гигиены				

Выводы

*Все хорошо, все понравилось, столбыл
чистая*

Предложения

Представитель
родительской
общественности

[Signature]
Подпись

Кубашкин М.В.
ф.и.о.

Представитель
общеобразовательной
организации

[Signature]
Подпись

О.С. Кувалов
ф.и.о.