

**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**

«13» сентября 2023 г.

Мною Саянковой Натальей Валерьевной

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 8 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;

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.	<i>есть.</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	<i>есть.</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>есть.</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>есть.</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>есть.</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>есть.</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>есть.</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>есть.</i>		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>есть.</i>		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	<i>есть.</i>		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие			

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

Выводы

Всё понравилось.
 Все соответствует плану
 Блюда в тепле, красивой подаче.
 Чистота в столовой. Работники
 столовой надевают маски, пер-
 чатки и спец одежду. Блюда все очень
 вкусные. Все соответствует санитарным нормам.

Предложения

Спасибо персоналу столовой
 за качественную пищу.

Представитель
 родительской
 общественности
 Представитель
 общеобразовательной
 организации

Саян?
 Подпись
 Саян

Саякина Н.В.
 Ф.И.О.
 О.С. Кузнецова