

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ №11

Мною Зайцевой Христиной Николаевной «15.» «03» 2024г.
8-989-818-08-42

проведена проверка организации питания в

МБОУ СОШ №11 по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)

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 (+,-)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	— +
1.1.	Организация диетического питания	+.
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
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	+
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
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	+
3.4.	Отсутствие несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	+
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 применению	+
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдении	+
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

ВЫВОДЫ

Организованная питание в школе соответствует нормативным документам.
 Пища аппетитно выглядит, организационный показатель хороший. Дети едят с удовольствием.
 Количество питающихся соответствует заявке.
 В столовой соблюдается санитарная режим.
 Личную гигиену соблюдают сотрудники и учащиеся.
 Предложения

Предложения нет.

Представитель
 родительской
 общественности

Зайцева И. И. 8-989-818-08-42.
 подпись ФИО телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации

Челанова Н. М.
 подпись ФИО телефон