

Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО корпоративный контракт № 11.2013

Мною Королева Кристина Александровна
8-918-397-86-40
 (ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ № 11 им. А.М. Матросова
 (наименование ОО) Матросова

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
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 циклическому меню	+
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой порции	+
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.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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 их использованию	+
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	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам и его соблюдение	+
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Работы пищеблока соответствуют утвержденному плану
 Организация питания приобретает все необходимые для питания продукты
 Меню разрабатывается в соответствии с требованиями.

Предложения

Предложения нет

Представитель родительской общественности

Татьяна Караметеева Л.Г.
 8-918-397-86-40

Представитель общеобразовательной организации

А. Зеленова С.А.