

Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО Юрцевской школы

25.09.2023

Мною Вадимовой Нелли Александровны
8-9186971902

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ №
(наименование ОО)

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 | + |
| 12. | 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 % | +10% |
| 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 | + |

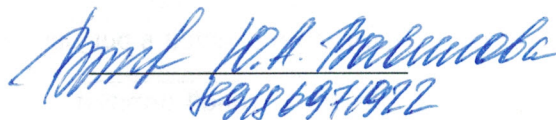
Выводы

Работы по обеспечению безопасности
 обучающихся и персонала
 осуществляются в соответствии с
 требованиями
 действующего законодательства
 Российской Федерации

Предложения

Предлагается не

Представитель родительской общественности


 89186971922

Представитель общеобразовательной организации

