

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ №1

Мною, Караева Кристина Павловна « 30 » 09 2024
8-918-397-86-40

проведена проверка организации питания в

МБОУ СОШ №1 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

№№	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.	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 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	+

№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

Работа кухни соответствует утвержденному меню, технологическим рецептам, нормам СанПиН и все полностью соответствует организационным требованиям СанПиН 2.1.6.2891-09

Предложения

Улучшения нет

Представитель
родительской
общественности

 Карпетов К.Р.
подпись ФИО

телефон

8-917-397-86-40

Представитель
образовательной
организации

 Герасимов А.А.
подпись ФИО

телефон