

Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО Дорожницкий корпус 04.12.2013 г.

Мною, Коралева Кристина Александровна,
8-918-397-96-40

(ФИО полностью, контактный телефон)

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

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 цикличному 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

Организация питания приобретает все более
коррелябельные результаты.
График работы столовой соблюдается
Организационные мероприятия более
соответствуют требованиям
Медицинские работники более
соответствуют требованиям

Предложения

Продолжить работу

Представитель родительской общественности

Валерия Караченко к.п.
8-918-397-86-110

Представитель общеобразовательной организации

И. Чернышова А.С.