

Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО корпоративной столовой 25.12.2023.

Мною Варшковой Виккией Александровны  
8-918-697-1922

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ №1  
(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 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	✓

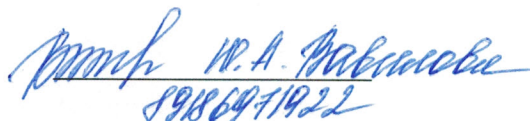
Выводы

Температуры соответствуют меню.  
 Температура блюд соответствует.  
 Влажность помещений соответствует.  
 Требованиям.

Предложения

Предложения нет

Представитель родительской общности

  
 89186411922

Представитель общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_