

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

«01» \_\_\_\_\_ » 03 2014г.

Мною, Заичевой Кристиной Николаевной  
8-989-818-08-42

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

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1.	Соответствие количества пищи, идущая заявленному количеству	+
1.1.	Организация детского питания	+
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3.	Организация двукратного бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети в отпуске родителей)	+
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 несъеденной 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 (удочки, перчатки, халаты)	+
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5.	Качество проведения уборки, 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

Организация питания соответствует нормативным документам. Горячие блюда соответствуют еженеделному меню, аппетитно выглядят, вкусно приготовлены, температурный режим выдержан. Соблюдается график работы столовой. Санитарное состояние столовой удовлетворительно.

Предложения

Предложений нет.

Представитель  
родительской  
общественности

Зинаева Н.Н.  
подпись

ФИО

8-989-818-08-92  
телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

Чеканова Н.И.  
подпись

ФИО

телефон