Акт периодической внутренней проверки организации питания

в МБОУ СОШ 12

				« O2	» 10 20 «Jr.			
Мною	Manuno fou	Ing amount	Яшисег вной		проведена			
(ФИО полностью, контактный телефон)								
THORON	CO OPPOLITIONITIE	итонна в						

проверка организации питания в

№0 У СО Ш / по контролю за организацией и качеством питания (наименование ОО)

проверки -Правила и порядок проведения основание 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 цикличному меню;
- -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	Организация диетического питания	+	
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+	
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	T	
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	4	
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+	
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+	
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+	
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	Notice.	
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	†	
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+	
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	1%	
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	1	
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Arquist	
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты))	

№ п\	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	-
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	_
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствиис графиком	4
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы		
Предложения		
Представитель родительской общественности	подпись	Шашрова Л Ы- ФИО телефон
Представитель общеобразовательной организации	подпись	Мозиот Д. Г. 89180295692 ФИО телефон