Акт периодической внутренней проверки организации питания

в МБОУ СОШ 12

((25	>>	09	20 de s.

Мною <u>Лактению Іной Видомини ровной 1918 265 47 10</u> проведена (ФИО полностью, контактный телефон)

проверка организации питания в

шьоу со и /2 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 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\	Объект контроля	Соответствие
п		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)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
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	
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 (%)	340
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	70
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	-
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	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы Мень понва	винось		
B Chio no dou	rucho.		
Предложения			
Предложения Давамы	00 Mb lue	phyunds:	
Представитель	4 1		
родительской	Tang		8. B. 89182654710
общественности	подпись 🗸	ФИО	телефон
Представитель общеобразовательной	1 1		
организации	heent	_ logion D	. P. 89180295697 телефон
	подпись	ФИО	телефон