

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ № 23**

Мною Тарасенко Дарья Валерьевна « 04 » сентября 2023г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(918) 620-12-41

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ № 23 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;
 - работой буфета*.

* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	меню доступно		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	оформлен		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
2.5.	Качество и соответствие фотографии блюд меню меню-дня	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	вним. срока соблюдения		
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи			
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдается		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	все есть		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	посуда без сколов в коф. швы едятся		

4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Всего только составили		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	Достаточное кол-во		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Все соблюдается		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	График есть		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Своевременно подготовлен		

Выводы

Дishes очень вкусные, соответствуют меню
 В зале было чисто. Были вымарены пятна, что приятно удивило. Кухонные работники были очень приятны и были очень внимательны в залах, на них были чистые униформы, перчатки.

Предложения

Нет

Представитель
 родительской
 общественности


 подпись

Тарасенко Д.В.
 ФИО

8 (918) 620-12-4
 телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации


 подпись

Зайара Е.Н.
 ФИО

8 (918) 084 65-84
 телефон