

Акт периодической внутренней проверки организации питания

МБОУ СОШ 27 в ОО

Мною Калининой Натальей Григорьевной «6» 10 2023 г.
 проведена проверка организации питания в СОШ 27 по контролю и организации
 (ФИО полностью, контактный телефон) (наименование ОО)

качества 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	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	<i>соотв</i>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>соотв</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	<i>соотв</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>соотв</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соотв</i>		
2.5.	Качество и соответствие фотографии блюд меню меню-дня	<i>соотв</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соотв</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соотв</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соотв</i>		
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	<i>соотв</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соотв</i>		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>есть</i>		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	<i>соблю</i>		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	<i>удовле</i>		

4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовле		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	дост-во		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	орга.		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеет		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевр. соотв.		

Выводы

Помещение для приема пищи в учебн.-оформлен. Посуда в учебн.-м соответствии.

Предложения

Нужна поставка пог лопки и вилки

Представитель
родительской
общественности

Колес

подпись

Калинина Н.П. 9988 368 4317

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Сул

подпись

Савенко Л.П. 8.918-29 24-780

ФИО

телефон