

Акт периодической внутренней проверки организации питания МБОУ СОШ 3

15.09.2024г.

Мною Филатовой Т.В, Петросян А.В, Лалаян И.С, Волобуевой С.Н, Харатян С.С проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 3.

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	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	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	соответствует		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего	соответствует		

	вида (маски, перчатки, халаты)			
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворительное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительное		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соответствует		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	имеется		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы :Питание обучающихся МБОУ СОШ 3 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Предложения

Оформить работу суррата!

Представитель родительской общественности Филатова Татьяна Васильевна

Директора МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родькина