

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 5

«16» сентября 2018 г.

Мною Мориной Татьяной Олеговной
тел. 8654587193

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 5 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/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)	+
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 (%)	+
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
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 соответствии с	+

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Обеденный зал чистый, уютный. Сотрудники опрятные, доброжелательные. Температура имеет достаточную. Столовая посуда обрабатывается в не соответствующей описанию санитарию.

Ученики соблюдают правила, имеются условия для мытья и дезинфекции рук.

Часть занавески блед и на их поверхности из различных материалов не выявлены.

Предложения

Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Игнатовская Анастасия Сергеевна
ФИО