

## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 5

« 16 » 11 2023г.

Мною Донченко А.Р. проведена проверка организации питания в  
(ФИО полностью, контактный телефон)  
СОШ №5 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответ.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврем.		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдено		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдено		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отлично		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отлично		
5	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в машин.		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	подготовл. своевр.		

**Выводы**

В результате беседы в столой мною сделана следующие выводы:  
 Столовая полностью соответствует предъявляемым ей требованиям. Особо хочу отметить великолепный дизайн, домашний вкус приготовленных блюд и доброжелательную атмосферу.

**Предложения**

Представитель  
 родительской  
 общественности

  
 подпись

Даниелян А.Р.  
 ФИО

8 (906) 431-23-81  
 телефон

Представитель  
 общеобразовательной  
 организации

  
 подпись

Собалева В.А.  
 ФИО

89180848543  
 телефон