

Акт периодической внутренней проверки организации питания
В МБОУ СОШ 5

« 11 » 12 2023.

Мною Стаценко Н.Э.

проведена проверка организации питания в

СОШ №5

(ФИО полностью, контактный телефон)

(наименование ОО)

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 текущий 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/	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
i	Соответствие количества питающихся заявляемому количеству	соотв
1.1	Организация диетического питания	соотв
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	соотв.
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	соотв.
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соотв
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соотв.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соотв
2.4.	Соответствие меню и фото, выставляемых в выделенном разделе сайта	соотв.
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	соотв
3	Качество готовой продукции	соотв
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соотв
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	соотв
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	соотв
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соотв
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соотв
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халат)	соотв
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соотв
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соотв

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
5	Соблюдение графика работы столовой	<i>соотв</i>
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	<i>соотв</i>
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>соотв</i>
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	<i>соотв</i>

Выводы

Все очень вкусно, температура блюд соответствует. Все понравилось!

Предложения

Представитель
родительской
общественности

С.И.

ПОДПИСЬ

Смаценко Н.И.

ФИО

8-928-880-9228

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

ПОДПИСЬ

ФИО

телефон