

■ Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО МБОУ СОШ №5

« 24

» 04 20 24 г.

Мною

Лутченко Е. И.

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ 5 основание проведения проверки – родительский контроль организации питания

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
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	✓
1.1	Организация диетического питания	✓
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	✓
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан	✓
2	Соответствие рационов питания в ежедневном меню:	✓
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	✓
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	✓
2.3,	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	✓
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	✓
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	✓
3	Качество готовой продукции	✓
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	✓

3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	✓
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	✓
3.4.	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи %	✓
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	✓
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	✓
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	✓
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида маски, перчатки, халаты	✓
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	✓
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	✓

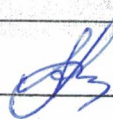
№п\п	Объект контроля	соответствие нормам, требованиям +,-
5.	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по сменам и его соблюдение)	+
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3.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

Выводы

Температура блюда аппетитная. Всё вкусное, свежее, теплое. Жюлье отличное, работа вкуса, салат из капусты отличный. Компот замораживался.

Предложения


Представитель родительской общественности

 Lyutchenko K. V.

Представитель

общеобразовательной

организации

 Soboleva V. A.