

# Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 5

« 05 » сентября 2015 г.

Мною Бауминский Валерий Александрович  
тел. +7-918-450-88-20

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 несъедаетости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаетой 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 | +                                      |

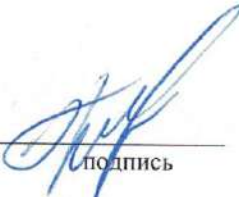
#### Выводы

В столовой чисто. Актрисы Елизавета соответствуют, указанным в меню. Приготовлено очень вкусно, немедленно приступили к приему. Все замечания Актрисы соответствуют заданному виду. Посадочные места организованы.

#### Предложения

Предложений нет. Все замечания.

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

  
ФИО

Представитель  
общеобразовательной  
организации

  
подпись

Игнатовская А.С.  
ФИО