

Акт периодической внутренней проверки организации питания
В МБОУ СОШ 5

Мною Алексеевой Еленой Вадимовной « 23 » 01 2024

проведена проверка организации питания в

СОШ №5
(ФИО полностью, контактный телефон)

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 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/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявляемому количеству	_____
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:	соотв.
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	_____
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	соотв.
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соотв.
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соотв.
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	соотв.

ВЫВОДЫ

Блюдами вкусные, температура подачи хорошая, и горячие и и холодные. Салаты по-разному, есть и мясо и овощи. Кухня оборудованной конвекционными, очень вкусно. Работники столовой в перчатках и масках. Опрощенное меню за вечернюю пищу. А так же чистоту и уют в столовой.

Предложения

Представитель
родительской
общественности



ПОДПИСЬ

Александр В.В.
9181974787

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации



ПОДПИСЬ

Собалева В.А. 89180248543

ФИО

телефон