

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 5

« 23 » сентября 2015г.

Мною Синюховой Сусанной Александровны
тел. 8(922) 471-24-15

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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	16%
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

Блюда соответствуют меню, горячее, все
накрытый, порции соответствуют нормам.
Работники школьной столовой соблюдают
гигиену, порционные блюда тарелки накрывают
на столы.

Предложения

Представитель
родительской
общественности



подпись



ФИО

Представитель
общеобразовательной
организации



подпись

Игнатовская А.С.

ФИО