

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 5**

« 12 » 11 2021 г.

Мною Трошкин В. Ю. 7 проведена проверка организации питания в  
(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 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	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>	✓		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
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 «food»	✓		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
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	✓		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
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	✓		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	✓		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	✓		

**Выводы**

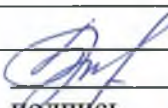
Отсутствует контроль со стороны классных руководителей за соблюдением режима, личной рук осуществляются.


**Предложения**

Считаю целесообразным убрать морковь из закусок.

Представитель  
родительской  
общественности

Представитель  
общеобразовательной  
организации

  
подпись

  
подпись