

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

« 16 » 12 2021 г.

Мною Михушева В.Р. проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

СОШ 5 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	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+	—	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному 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 «food»	+	—	+
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	+	—	+
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			
5	Организация приема пищи			
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	+	-	+
6	Соблюдение графика работы столовой			
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

Соблюдение режима дня: в классах и перед столовой на уроках соблюдаются. Срывов нет. Режим дня. Ассортимент и качество питания находится в норме. Скорее всего, подготовка к приему пищи, но температура - хорошая. Все в порядке. Спасибо!

Предложения

нет! все хорошо!

Представитель
родительской
общественности

_____ *Григорьева В.В.*
подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

_____ *[подпись]*
подпись

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

« 16 » 12 2011 г.

Мною Курочкин Н.В. проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

СОШ 5 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	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	✓		
2	Соответствие рационов питания утвержденному 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 «food»	✓		
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	✓		
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	✓		
5	Организация приема пищи			
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	✓		
6	Соблюдение графика работы столовой			
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

Все хорошо выучено

Предложения

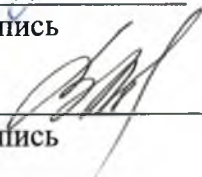
Не имеет

Представитель
родительской
общественности



подпись

Представитель
общеобразовательной
организации



подпись