

**Форма записи результатов родительского контроля  
в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг  
общественного питания**

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

«04» 09 2021 г.

Мною Бронникова Юлия Александровна

проведена проверка организации питания в \_\_\_\_\_ 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 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	<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	+		
5	<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	+		
6	<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**



Подготовка обеденного зала к приему пищи своевременная, посуда чистая в достаточном количестве

**Предложения**

Предлагаю заметить набу заметить в будущем так как многие дети посуду не едят.

Представитель  
родительской  
общественности  
Представитель  
образовательной  
организации

  
подпись  
  
подпись

  
ФИО  
  
ФИО