

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

Мною Виннигадзе Еленой Борисовной « 14 » 09 2022г.

8(918)1612472 проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)
№00115 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

Работоспособность отношений работников пищеблока, определенной внешним визитом, все соответствует санитарным нормам. Битера проводятся как положено температурный режим соблюдается, все очень вкусно!

Предложения

Представитель
родительской

Евг. Циммерманн Е.Б.
подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

[Handwritten Signature]
подпись