

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

Мною Казарина Татьяна Владимировна « 09 » 11 2022 г.

89184687260 проведена проверка организации питания в

МБОУ 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 циклическому 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

Вкусное блюдо, подача по порциям
 температура блюд в норме.
 Чай вскипячен

Предложения

Представитель
 родительской
 общественности



 подпись

Представитель
 общеобразовательной
 организации



 подпись