

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«05» 10 2021 г.

Мною Новосемезовой Юлии Алексеевны проведена проверка организации питания в МБОУ НОШ 39 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	Соответств.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	В кабинете в доступном месте		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	Соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Отсутствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	Соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Своевременно		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Соблюдается		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	В наличии в инструкции используются		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Нормальное Состояние используются		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	используются в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	В достаточном количестве		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	используются промаркированы		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	В наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Своевременно		

Выводы

В результате проверки выявлены нарушения, которые не являются критическими и не влекут за собой применение санкций.

Предложения

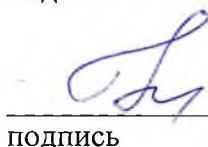
Представитель
родительской
общественности


подпись

Новоселова
Нина Николаевна
ФИО

телефон 8-928-860-25-80

Ответственный за
организацию питания


подпись

Немова Светлана
Николаевна

8-918-338-68-44