

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

« 6 » 09 2021 г.

Мною Даниелян Ашот Рафаэлович
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	соответ.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	есть		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответ.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответ.		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ. горяче		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврем.		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			

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

Выводы

Все обязательные условия, содержащиеся в вышеперечисленных пунктах проверки соблюдены и соответствуют всем стандартам. Гигиенические требования соблюдены. Само питание на превосходном уровне.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

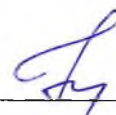


подпись

Колесов А.Р.
ФИО

81906431-93-71
телефон

Ответственный за
организацию питания



подпись

Немова Светлана
Николаевна

8-918-338-68-44