

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«04» 09 2024 г.

Мною Мешоженкова Светлана Игоревна
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.	соответ		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответ		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответ		
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.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврм.		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдено.		
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)	соблюдено		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	хорошее, инв. в наличии.		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточн.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
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	своеврмен.		

Выводы

Нормы питания, приготовления и приема пищи соблюдены

Предложения

Убрать из рациона мажущую кашу.

Представитель
родительской
общественности



подпись

ФИО

8 938 551 2079

телефон

Ответственный за
организацию питания


подпись

Немова Светлана
Николаевна

8-918-338-68-44