

## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«07» 10 2024 г.

Мною Матвеевой А.А., Селезневой Е.С.  
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	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответств.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии.		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответств.		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответств.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответств.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответств		
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)	соответств		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответств		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в наличии		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
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	в наличии		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
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	соответств		

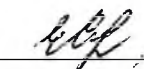
Выводы

Все соответствует нормам, подготовка едн соответствует требованиям. В столовой чисто, тарелки чистые, соответствует меню. Записались по проверке нет.

Предложения

Массажно детям давать макароны с копченой.


Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Смолонен Е.Е. 8918293648

ФИО Матвеевская И.И. телефон 898912612

Ответственный за  
организацию питания

  
подпись

Немова Светлана  
Николаевна 8-918-338-68-44