

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

Долгих Юлия Николаевна

Смирнова Екатерина Сергеевна

Наша Шаркова Алла Николаевна

«10» 09 2021 г.

Мною

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 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	Качество готовой продукции			
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	своевременно		
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	качественная уборка, инвентарь в наличии		
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	питьевое фонтанчики		
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 целом благоприятное впечатление, зона столовой чистая, персонал доброжелательный. Организация питания хорошая, все было приготовлено к еде, пища теплая и вкусная. Загрязнений нет

Предложения

На дальнейшей работе.

Представитель
родительской
общественности

Смирнова

Смирнова Екатерина Сергеевна 8-918-189-91-19
Иванова Ольга Николаевна 89884001201
Долгих Юлия Николаевна +79182510017

подпись

ФИО

телефон

Ответственный за
организацию питания

подпись

Немова Светлана
Николаевна

8-918-338-68-44