

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

«22» 09 2024 г.

Мною Вероника Оксана Васильевна  
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	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>	соотв.		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	находится в доступном месте		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	имеется		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соотв.		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соотв.		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соблюдается		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдается		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдает		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	есть сколы, качество		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	имеется		
<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	наличие посуды, промаркированных подносов		
<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	график имеется и соблюдается		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	обеспечив.		

**Выводы**

Все обязательные условия, содержащиеся в выше перечисленных пунктах проверки соблюдены и соответствуют всем санитарным нормам. Прием пищи осуществляется непосредственно перед подачей. Проведенная проверка полностью удовлетворительна.

**Предложения**

---



---



---



---


Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Ворошникова О.В.  
ФИО

89181822941  
телефон

Ответственный за  
организацию питания

  
подпись

Немова Светлана  
Николаевна

8-918-338-68-44